

# Istruzioni d'uso e di montaggio

## Forno a vapore combinato con modalità tradizionale



Leggere **assolutamente** le presenti istruzioni d'uso e di montaggio prima di procedere al posizionamento, all'installazione e alla messa in funzione dell'apparecchio. In questo modo si evitano danni a se stessi e alle apparecchiature.

# Indice

---

|   |    |
|---|----|
| <b>Istruzioni per la sicurezza e avvertenze</b> . . . . .       | 6  |
| <b>Il Vostro contributo alla tutela dell'ambiente</b> . . . . . | 15 |
| <b>Descrizione apparecchio</b> . . . . .                        | 16 |
| Descrizione . . . . .   | 16 |
| Accessori in dotazione . . . . .                                | 17 |
| <b>Funzionamento</b> . . . . .                                  | 19 |
| Area comandi . . . . .  | 19 |
| Vaschetta di raccolta . . . . .                                 | 20 |
| Serbatoio acqua . . . . .                                       | 21 |
| Filtro antigrasso . . . . .                                     | 21 |
| Temperatura . . . . .   | 21 |
| Durata/Tempo di cottura . . . . .                               | 22 |
| Umidità . . . . .   | 22 |
| Rumori . . . . .  | 23 |
| Fase di riscaldamento . . . . .                                 | 23 |
| Riduzione vapore . . . . .                                      | 23 |
| Tenere in caldo . . . . .                                       | 24 |
| Illuminazione vano cottura . . . . .                            | 24 |
| <b>Al primo avvio</b> . . . . .                                 | 25 |
| Prima pulizia . . . . .   | 27 |
| Impostare la durezza dell'acqua . . . . .                       | 27 |
| Regolare il punto di ebollizione . . . . .                      | 28 |
| Riscaldare l'apparecchio . . . . .                              | 28 |
| <b>Modalità/menù</b> . . . . .                                  | 29 |
| <b>Impostazione</b> . . . . .                                   | 31 |
| Preparazione . . . . .  | 31 |
| Scegliere la modalità d'uso . . . . .                           | 31 |
| Impostare la temperatura . . . . .                              | 31 |
| Impostare la durata di cottura . . . . .                        | 31 |
| Impostare l'umidità . . . . .                                   | 31 |
| Al termine del procedimento . . . . .                           | 32 |
| Dopo l'uso . . . . .  | 32 |
| <b>Modalità di utilizzo</b> . . . . .                           | 33 |
| Durante il funzionamento . . . . .                              | 33 |
| Interrompere il procedimento . . . . .                          | 33 |
| Modifica delle impostazioni . . . . .                           | 33 |
| Memorizzare . . . . .   | 34 |

|  |    |
|--|----|
| Se manca acqua . . . . .                     | 34 |
| Programmi personalizzati . . . . .           | 35 |
| <b>Funzioni supplementari</b> . . . . .      | 37 |
| Ora avvio / Fine . . . . .                   | 37 |
| Timer . . . . .                              | 38 |
| Blocco . . . . .                             | 40 |
| <b>Informazioni importanti</b> . . . . .     | 41 |
| Cottura a vapore . . . . .                   | 41 |
| Peculiarità della cottura a vapore . . . . . | 41 |
| Recipienti di cottura . . . . .              | 41 |
| Recipienti di cottura . . . . .              | 41 |
| Stoviglie proprie . . . . .                  | 41 |
| Ripiano di introduzione . . . . .            | 42 |
| temperatura . . . . .                        | 42 |
| Dispositivo antiestrazione . . . . .         | 42 |
| Durata (tempo di cottura) . . . . .          | 43 |
| Cuocere nel liquido . . . . .                | 43 |
| Ricette personalizzate . . . . .             | 43 |
| <b>Cottura a vapore</b> . . . . .            | 44 |
| Verdure . . . . .                            | 44 |
| Carne . . . . .                              | 48 |
| Insaccati . . . . .                          | 50 |
| Pesce . . . . .                              | 51 |
| Crostacei . . . . .                          | 54 |
| Molluschi . . . . .                          | 55 |
| Riso . . . . .                               | 56 |
| Pasta . . . . .                              | 57 |
| Canederli . . . . .                          | 58 |
| Cereali . . . . .                            | 59 |
| Legumi, secchi . . . . .                     | 60 |
| Uova . . . . .                               | 62 |
| Frutta . . . . .                             | 63 |
| Cottura menù . . . . .                       | 64 |
| <b>Applicazioni speciali</b> . . . . .       | 66 |
| Riscaldare . . . . .                         | 66 |
| Scongelare . . . . .                         | 68 |
| Conservazione . . . . .                      | 72 |

# Indice

---

|  |     |
|--|-----|
| Estrarre il succo . . . . .                        | 77  |
| Essiccazione . . . . .                             | 78  |
| Preparare yogurt . . . . .                         | 79  |
| Lievitazione impasto . . . . .                     | 81  |
| Fondere la gelatina . . . . .                      | 81  |
| Fondere il cioccolato . . . . .                    | 82  |
| Spellare gli alimenti . . . . .                    | 83  |
| Conserva di mele . . . . .                         | 84  |
| Scottare . . . . .                                 | 84  |
| Stufare le cipolle . . . . .                       | 85  |
| Sciogliere il lardo/la pancetta . . . . .          | 85  |
| Sterilizzare le stoviglie . . . . .                | 86  |
| Scaldare le salviette . . . . .                    | 86  |
| Sciogliere il miele . . . . .                      | 87  |
| Preparare uova strapazzate . . . . .               | 87  |
| <b>Arrostire</b> . . . . .                         | 88  |
| In generale . . . . .                              | 88  |
| Thermovent plus . . . . .                          | 88  |
| Cottura combinata . . . . .                        | 89  |
| <b>Cuocere</b> . . . . .                           | 92  |
| In generale . . . . .                              | 92  |
| Thermovent plus . . . . .                          | 93  |
| Torte dolci/salate speciali . . . . .              | 94  |
| Programmi automatici . . . . .                     | 94  |
| Cottura combinata . . . . .                        | 94  |
| <b>Utilizzo dei programmi automatici</b> . . . . . | 97  |
| <b>Ricette programmi automatici</b> . . . . .      | 99  |
| Treccia svizzera . . . . .                         | 99  |
| <b>Elenco programmi</b> . . . . .                  | 115 |
| Verdure . . . . .                                  | 115 |
| Pesce . . . . .                                    | 117 |
| Crostacei . . . . .                                | 117 |
| Carne . . . . .                                    | 117 |
| Riso . . . . .                                     | 117 |
| Frutta . . . . .                                   | 118 |
| Uova . . . . .                                     | 118 |

---

|   |     |
|---|-----|
| Pane . . . . .  | 119 |
| Panini . . . . .  | 119 |
| Applicazioni speciali . . . . .                             | 119 |
| <b>Impostazioni</b> . . . . .                               | 120 |
| <b>Indicazioni per organismi di controllo</b> . . . . .     | 123 |
| <b>Pulizia e manutenzione</b> . . . . .                     | 125 |
| Frontale dell'apparecchio . . . . .                         | 126 |
| Accessori . . . . .   | 127 |
| Serbatoio acqua . . . . .                                   | 129 |
| Guarnizione del serbatoio dell'acqua. . . . .               | 130 |
| Vano cottura . . . . .                                      | 131 |
| PerfectClean . . . . .                                      | 132 |
| Pulizia / Manutenzione . . . . .                            | 134 |
| Ammollo . . . . .   | 134 |
| Asciugatura . . . . .                                       | 134 |
| Decalcificare . . . . .                                     | 135 |
| Sportello dell'apparecchio . . . . .                        | 137 |
| <b>Guasti, cosa fare?</b> . . . . .                         | 142 |
| <b>Accessori su richiesta</b> . . . . .                     | 146 |
| Recipienti di cottura . . . . .                             | 146 |
| Prodotti per la pulizia . . . . .                           | 148 |
| Varie . . . . .   | 149 |
| <b>Istruzioni di sicurezza per il montaggio</b> . . . . .   | 150 |
| <b>Misure dell'apparecchio / Misure d'incasso</b> . . . . . | 151 |
| Incasso in un mobile a colonna . . . . .                    | 151 |
| Incasso in un mobile base . . . . .                         | 153 |
| Montaggio: combinazione con un forno tradizionale . . . . . | 155 |
| <b>Fissare l'apparecchio</b> . . . . .                      | 157 |
| <b>Allacciamento elettrico</b> . . . . .                    | 158 |
| Classe di efficienza energetica . . . . .                   | 159 |
| <b>Assistenza tecnica / Targhetta dati</b> . . . . .        | 160 |
| Servizio Clienti . . . . .                                  | 160 |
| Informazioni importanti sulla garanzia . . . . .            | 160 |
| Targhetta dati . . . . .                                    | 160 |

## Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

---

Questo forno a vapore è conforme alle norme vigenti in materia di sicurezza. L'uso improprio può provocare danni a cose e/o persone.

Leggere attentamente le istruzioni d'uso prima di mettere in funzione il forno a vapore, poiché contengono importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e la manutenzione dell'apparecchio. In questo modo ci si protegge e si evita che l'apparecchio si danneggi.

Miele non può essere ritenuta responsabile per danni causati dalla non osservanza delle istruzioni per la sicurezza e avvertenze.

Conservare le istruzioni d'uso e di montaggio e consegnarle a eventuali futuri utenti dell'apparecchio.

## Uso previsto

- ▶ Questo forno a vapore è destinato esclusivamente all'uso domestico.
- ▶ Non è destinato all'impiego in ambienti esterni.
- ▶ Il forno a vapore è destinato esclusivamente all'uso domestico e deve essere utilizzato sempre nei limiti di questo uso e non per scopi diversi da quelli per il quale è stato progettato. Qualsiasi altro impiego non è ammesso.
- ▶ Le persone che per le loro capacità fisiche, sensoriali o psichiche o per la loro inesperienza o non conoscenza non siano in grado di utilizzare in sicurezza il forno a vapore, non devono farne uso senza la sorveglianza e la guida di una persona responsabile. È importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto dell'apparecchio.

# Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

---

## Bambini

- ▶ Servirsi della funzione di blocco dei comandi per impedire che i bambini possano accendere l'apparecchio da soli.
- ▶ Tenere lontano dall'apparecchio i bambini al di sotto degli otto anni, in alternativa sorvegliarli costantemente.
- ▶ I ragazzini più grandi e responsabili (a partire dagli otto anni) possono eventualmente utilizzare l'apparecchio senza sorveglianza solo ed esclusivamente se è stato loro spiegato come effettuare questa operazione e sono in grado di farlo in tutta sicurezza. È importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto dell'apparecchio.
- ▶ I bambini non possono pulire il forno a vapore senza sorveglianza.
- ▶ Sorvegliare i bambini se si trovano nelle immediate vicinanze del forno a vapore. Non permettere loro di giocare con l'apparecchio.
- ▶ Pericolo di soffocamento.  
I bambini possono avvolgersi per gioco nel materiale d'imballaggio (p.es. pellicola) oppure infilarlo in testa e quindi soffocare. Tenere lontano dai bambini questo genere di materiale.
- ▶ Pericolo di ustione!  
La pelle dei bambini è molto più delicata rispetto a quella degli adulti. Lo sportello in vetro, il pannello comandi e le fessure per la fuoriuscita dell'aria calda dal vano cottura dell'apparecchio diventano caldi. Impedire ai bambini di toccare l'apparecchio mentre è in funzione.
- ▶ Pericolo di ferirsi. La portata dello sportello è di max. 8 kg. I bambini possono inoltre ferirsi quando lo sportello è aperto. Impedire loro di appoggiarsi allo sportello aperto, di sedervici sopra o di appendersi.

## Sicurezza tecnica

- ▶ Riparazioni o lavori di installazione e di manutenzione non correttamente eseguiti possono mettere seriamente in pericolo l'utente. Lavori di installazione e di manutenzione nonché riparazioni possono essere eseguiti solo da personale tecnico qualificato.
- ▶ Un forno a vapore danneggiato può essere rischioso per la sicurezza. Controllare che l'apparecchio non presenti danni visibili. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso.
- ▶ La sicurezza elettrica è garantita solo se il forno a vapore è allacciato a un regolare conduttore di protezione. Questo presupposto per la sicurezza deve essere garantito. In caso di dubbi far controllare l'impianto elettrico da un elettricista qualificato.
- ▶ I dati di allacciamento (frequenza e tensione), riportati sulla targhetta, devono assolutamente corrispondere a quelli della rete elettrica affinché non si verifichino danni all'apparecchio. Confrontare questi dati prima dell'allacciamento. In caso di dubbi, rivolgersi a un elettricista qualificato.
- ▶ Le multiprese o le prolunghe non garantiscono la necessaria sicurezza (pericolo di incendio). Non collegare quindi il forno a vapore alla rete elettrica con questo tipo di dispositivi.
- ▶ Per questioni di sicurezza, il forno a vapore deve essere usato solo se incassato.
- ▶ Non utilizzare questo apparecchio in luoghi non stazionari (ad es. sulle navi).

## Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

---

- ▶ Toccare anche involontariamente dei componenti sotto tensione o modificare la struttura elettrica e meccanica è molto pericoloso per l'utente e può provocare danni seri anche all'apparecchio stesso. Non aprire mai l'involucro dell'apparecchio.
- ▶ Il diritto alla garanzia inoltre decade se il forno a vapore non viene riparato dall'assistenza tecnica autorizzata Miele.
- ▶ Solo usando pezzi di ricambio originali, Miele garantisce il rispetto degli standard di sicurezza. Sostituire eventuali pezzi guasti o difettosi con ricambi originali Miele.
- ▶ Se si stacca la spina elettrica dal cavo di alimentazione o se il cavo non è dotato di una spina, accertarsi che l'apparecchio venga allacciato alla rete da un elettricista qualificato.
- ▶ Se si rende necessario sostituire il cavo di alimentazione perchè danneggiato, usare un cavo tipo H 05 VV-F (isolato in PVC) reperibile presso il produttore o il servizio di assistenza.
- ▶ Per eseguire i lavori di installazione e di manutenzione nonché di riparazione scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.  
Controllare quanto segue:
  - disinserire il fusibile dell'impianto elettrico, oppure
  - svitare completamente i fusibili dell'impianto elettrico oppure
  - staccare la spina (ove presente) dalla prese.  
In questo caso non afferrare il cavo, bensì la spina.

## Impiego corretto

### ▶ Pericolo di ustione!

Il forno a vapore con forno diventa molto caldo quando è in funzione.

È quindi possibile bruciarsi a contatto con il vano cottura, gli alimenti, gli accessori e il vapore molto caldo.

Indossare i guanti da cucina quando si introducono o si estraggono le pietanze calde o quando si interviene all'interno del vano cottura. Quando si introducono o si estraggono recipienti di cottura nel forno fare attenzione che il contenuto non fuoriesca.

▶ Nei barattoli chiusi, nel corso della fase di conservazione e riscaldamento, si genera sovrappressione che potrebbe farli scoppiare. Non utilizzare il forno per la preparazione e il riscaldamento di alimenti in barattoli o vasi.

▶ È possibile ferirsi con lo sportello aperto del forno o andarci a sbattere.

Non lasciare quindi lo sportello aperto senza motivo.

▶ Oli e grassi potrebbero bruciare facilmente in caso di surriscaldamento. Rimanere sempre nelle vicinanze dell'apparecchio quando si utilizzano grassi e oli.

Non spegnere mai con acqua oli e grassi che prendono fuoco. Spegnere l'apparecchio e soffocare le fiamme con attenzione con un coperchio oppure con un'apposita coperta antincendio.

▶ Gli oggetti infiammabili situati nelle immediate vicinanze del forno acceso possono iniziare a bruciare a causa delle alte temperature. Non utilizzare l'apparecchio per riscaldare l'ambiente.

▶ Se gli alimenti all'interno del vano cottura generano fumo, lasciare chiuso lo sportello dell'apparecchio per soffocare eventuali fiammate. Interrompere il procedimento spegnendo l'apparecchio e staccando la spina elettrica. Aprire lo sportello solo quando il fumo si è dissolto.

## Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

---

► Se nel corso della preparazione delle pietanze si usano bevande alcoliche, accertarsi che l'alcol evapori con le alte temperature. Il vapore infatti potrebbe incendiarsi sulle resistenze molto calde.

► Le stoviglie in plastica non adatta all'utilizzo nel forno si fonde se le temperature sono alte e possono danneggiare il forno o addirittura incendiarlo.

Utilizzare quindi solo stoviglie adatte a questo tipo di impiego. Rispettare le indicazioni fornite dal produttore delle stoviglie. Volendo usare stoviglie in materiale plastico nel forno a vapore, controllare se sono termoresistenti (fino a 100°C) e resistenti al vapore. Altre stoviglie in materiale plastico possono fondersi o danneggiarsi.

► Le pietanze da conservare nel vano cottura possono essiccarsi e l'umidità in uscita può corrodere il forno. Non conservare pietanze pronte nel vano cottura e non utilizzare per la cottura oggetti che possono arrugginire.

► Non rivestire mai la base del vano cottura p.es. con carta stagnola o pellicola protettiva per il forno. Non appoggiare pentole, padelle o teglie direttamente sul fondo del vano cottura.

► La portata dello sportello è di max. 8 kg. Non appoggiarsi o sedersi sullo sportello aperto dell'apparecchio e non appoggiarvi oggetti pesanti. Accertarsi che tra sportello e vano cottura non rimanga incastrato nulla. Il forno potrebbe subire dei danni.

► Se nelle immediate vicinanze del forno si utilizza un apparecchio elettrico, p.es. un frullatore, fare attenzione che il cavo di alimentazione elettrica non si incastri nello sportello del forno a vapore. L'isolamento del cavo potrebbe danneggiarsi.

## Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

---

▶ Non mettere in funzione il forno se la copertura della lampadina è rimossa. Il vapore potrebbe giungere a parti sotto tensione e provocare un corto circuito. Si potrebbero danneggiare anche componenti elettrici.

▶ Se il forno è montato dietro un'anta del mobile, metterlo in funzione solo lasciando l'anta aperta.

Chiudere l'anta del mobile solo quando l'apparecchio è completamente spento e freddo.

▶ Il forno è impostato in modo che dopo l'impiego rimanga sempre un po' d'acqua nel serbatoio. Se il serbatoio invece si svuota completamente, è possibile che si tratti di un guasto. Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica Miele autorizzato.

▶ Il serbatoio dell'acqua non può essere immerso in acqua né lavato in lavastoviglie, altrimenti quando lo si reinserisce nell'apposita sede all'interno dell'apparecchio c'è pericolo di scossa elettrica.

▶ Vuotare il serbatoio dell'acqua dopo ogni impiego per motivi d'igiene e per evitare che all'interno del forno si possa formare della condensa.

▶ Accertarsi inoltre che il serbatoio di acqua non si rovesci quando lo si introduce nell'apposita sede o lo si preleva. Pericolo di ustionarsi con l'acqua bollente.

## Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

---

### **Pulizia e manutenzione**

- ▶ Il vapore di un apparecchio di pulizia a vapore può giungere alle parti conducenti tensione e causare un corto circuito.  
Per pulire l'apparecchio non utilizzare mai un apparecchio a vapore.
- ▶ Il vetro delle lastre dello sportello può danneggiarsi a causa di graffi.  
Non utilizzare prodotti abrasivi, spugne o spazzole ruvide e raschietti in metallo per pulire le lastre dello sportello.
- ▶ Le griglie di introduzione possono essere smontate per pulire il vano cottura (v. cap. "Pulizia e manutenzione").  
Rimontarli in ordine corretto e non utilizzare mai il forno a vapore senza averli prima montati.

## Smaltimento dell'imballaggio

L'imballaggio ha lo scopo di proteggere la merce da eventuali danni che potrebbero verificarsi durante le operazioni di trasporto. I materiali utilizzati per l'imballaggio sono riciclabili, per cui selezionati secondo criteri di rispetto dell'ambiente e di facilità di smaltimento finalizzata alla reintegrazione nei cicli produttivi.

Riciclare i componenti consente da un lato di risparmiare materie prime e dall'altro di ridurre il volume dei rifiuti. Tale meccanismo permette di ridurre il volume degli scarti e rende possibile un utilizzo più razionale delle risorse non rinnovabili.

## Smaltimento rifiuti apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE)

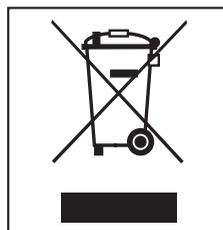
**ai sensi del Decr. Legisl. 25 luglio 2005, n. 151 in attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE sullo smaltimento dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche.**

Il simbolo del cassonetto barrato indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

L'utente dovrà conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce a evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

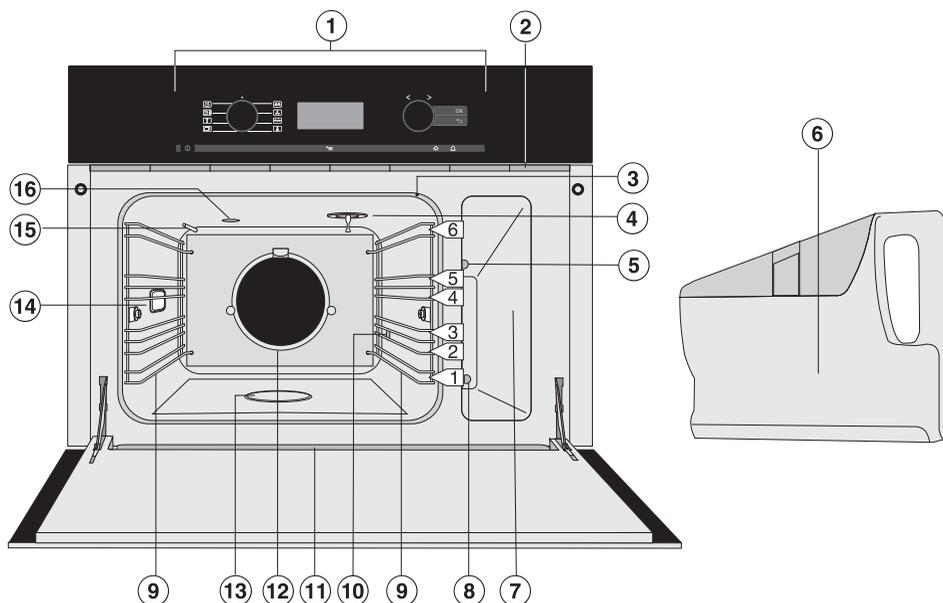
Per la gestione del recupero e dello smaltimento degli elettrodomestici, Miele Italia aderisce al consorzio Ecodom (Consorzio Italiano Recupero e Riciclaggio Elettrodomestici).



Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione di sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

# Descrizione apparecchio

## Descrizione

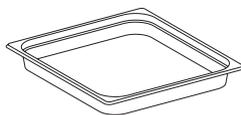


- ① Area comandi
- ② Fuoriuscita vapore
- ③ Guarnizione sportello
- ④ Filtro antigrasso cielo del vano cottura
- ⑤ Canale del vapore
- ⑥ Serbatoio acqua (con inserto)
- ⑦ Vano per il serbatoio dell'acqua
- ⑧ Contatto del serbatoio
- ⑨ Griglia di introduzione con ripiani da 1 a 6
- ⑩ Immissione vapore
- ⑪ Canaletta di raccolta (del vano cottura)
- ⑫ Filtro antigrasso parete posteriore
- ⑬ Resistenza di riscaldamento
- ⑭ Illuminazione vano cottura
- ⑮ Sensore temperatura
- ⑯ Apertura uscita aria

## Accessori in dotazione

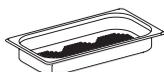
Tutti gli accessori (in dotazione e non) possono essere ordinati (per i dettagli v. al capitolo "Accessori su richiesta").

### Vaschetta di raccolta DGG 17



1 vaschetta di raccolta  
Per raccogliere il liquido che gocciola  
325 x 350 x 40 mm (LxPxH)

### DGGL 1



1 recipiente forato  
Capacità 1,5 l / Volume utile 0,9 l  
325 x 175 x 40 mm (LxPxH)

### DGGL 8



1 recipiente forato  
Capacità 2,0 l / Volume utile 1,7 l  
325 x 265 x 40 mm (LxPxH)

### DGG 11



1 teglia  
325 x 350 x 20 mm (LxPxH)

### Griglia



1 griglia  
per appoggiarvi i recipienti per la cottura  
per arrostitire

# Descrizione apparecchio

---

## Grasso al silicone



Per lubrificare la guarnizione del serbatoio dell'acqua

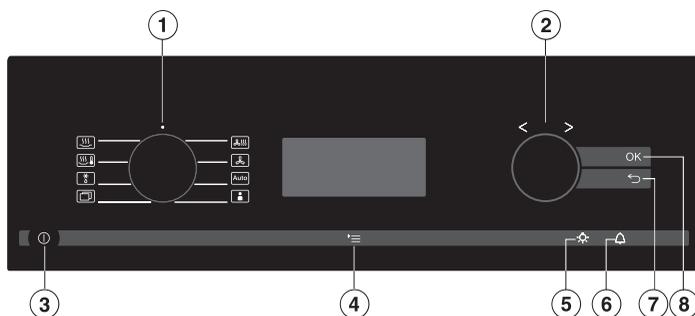
## Pastiglie decalcificanti

Per decalcificare il serbatoio acqua

## Ricettario Miele "Cuocere dolci, arrostitire e cuocere a vapore nel forno DGC 6000"

Le migliori ricette dalla cucina-laboratorio Miele

## Area comandi



L'apparecchio viene comandato con manopole e tasti sensori. Le manopole si possono ruotare a destra e a sinistra di 360° e premendole rientrano (push-pull). Ogni contatto dei tasti sensori è confermato dall'emissione di un suono. Il volume di tale suono può essere regolato oppure l'emissione dei suoni può essere disabilitata dal menù Impostazioni (v. al capitolo "Impostazioni>Volume").

### ① Selettore modalità

Ruotando il selettore si seleziona l'impostazione desiderata (v. al capitolo "Modalità d'uso").

### ② Selettore

Ruotando il selettore si impostano la temperatura e il tempo e sfogliare il menù.

### ③ - ⑧ Tasti sensori

|   |    | Funzione  |
|---|----|---|
| ③ | ⏻  | Accendere e spegnere l'apparecchio  |
| ④ | ☰  | Impostazioni<br>Apparecchio acceso ma non in funzione:<br>modifica delle impostazioni di serie<br>Apparecchio in funzione:<br>modificare le impostazioni del processo di cottura in corso |
| ⑤ | ☀️ | Illuminazione   |
| ⑥ | 🔔  | Timer   |
| ⑦ | ⬅️ | Indietro  |
| ⑧ | OK | Conferma immissione   |

# Funzionamento

---

## Display

Oltre al testo, sul display possono comparire i seguenti simboli:

| Simbolo   | Significato  |
|---|--|
|  | Il display può visualizzare al massimo 3 opzioni. Se però ce ne sono di più, compaiono i trattini.           |
| - - -   | Dopo l'ultima voce selezionabile appare una linea tratteggiata. Poi l'elenco ricomincia.                     |
| ✓   | La funzione attualmente attiva è contrassegnata da una spunta.   |
| <b>i</b>  | Sul display vengono visualizzate informazioni sui comandi e consigli. Le indicazioni si cancellano con "OK". |
|  | Blocco attivo  |

## Vaschetta di raccolta

Introdurre la vaschetta di raccolta sempre al livello di introduzione più basso quando si cuoce nei recipienti di cottura forati. Il liquido che dovesse sgocciolare si raccoglie nella vaschetta ed è più facile da rimuovere.

All'occorenza la leccarda può anche essere usata come recipiente per la cottura.

## Serbatoio acqua

La quantità massima è di 1,2 litri, la minima 0,75 litri. Sono apposte internamente ed esternamente al serbatoio. Non superare mai la tacca superiore.

Il consumo di acqua dipende dalla durata di cottura dell'alimento. Se nel corso del procedimento di cottura si apre lo sportello del vano, il consumo idrico aumenta.

Riempire il serbatoio dell'acqua al massimo prima di avviare qualsiasi procedimento di cottura.

A seconda del procedimento di cottura può capitare che dopo 90 minuti sia necessario riempire nuovamente il serbatoio. L'apparecchio segnala la mancanza di acqua.

## Filtro antigrasso

Quando si utilizza il forno il filtro antigrasso **nel cielo del vano cottura** deve sempre essere presente.

Il filtro antigrasso della **parete posteriore** deve essere sempre presente per i procedimenti di arrostitura.

Quando si cuoce a vapore è consigliato toglierlo.

Per la cottura di pane e dolci deve essere tolto perché altrimenti la doratura potrebbe risultare non omogenea (eccezione: torta alle prugne, pizze con farcitura abbondante).

## Temperatura

Per alcune modalità d'uso viene visualizzata una temperatura proposta. Questa temperatura proposta può essere modificata per un singolo procedimento di cottura oppure permanentemente (v. capitolo "Impostazioni > Temperature proposte").

# Funzionamento

---

## Durata/Tempo di cottura

A seconda della modalità è possibile impostare una durata compresa tra 1 minuto e 6, 10 o 12 ore.

Nei programmi automatici e di pulizia e nella cottura dei menù la durata è impostata di serie, non può essere modificata.

Con modalità e programmi con funzionamento solo a vapore la durata inizia a scorrere solo al raggiungimento della temperatura impostata, mentre con tutte le altre modalità e con gli altri programmi subito.

## Umidità

Nelle funzioni Cottura combinata e Riscaldare viene usata una combinazione di modalità per forno e umidità. Il tasso di umidità può essere modificato per un unico procedimento o una fase di cottura nel rispetto di un'area prestabilita.

A seconda dell'impostazione dell'umidità nel vano cottura viene convogliata umidità o aria fresca. Se l'impostazione dell'umidità = 20 %, viene convogliata una quantità max. di aria fresca e niente umidità. Se l'impostazione dell'umidità è = 100 % l'apporto di umidità è totale e non viene convogliata nel vano aria fresca.

L'apparecchio rileva la quantità di umidità nel vano cottura. Gli alimenti influenzano la percentuale di umidità e l'apparecchio ne tiene conto.

È sufficiente pensare che vi sono alimenti che nel corso di un procedimento di cottura cedono umidità. Questa umidità propria dell'alimento viene utilizzata per l'impostazione dell'umidità. Per cui può accadere che in caso di valori di umidità bassi impostati non viene attivato il generatore di vapore.

## Rumori

Dopo aver acceso l'apparecchio, nel corso del funzionamento e dopo averlo spento si sente un rumore (brusio).

Questi rumori non sono la causa di malfunzionamenti o guasti dell'apparecchio.

Quando si genera vapore si verificano dei rumori proprio come accade per un bollitore.

## Fase di riscaldamento

Mentre l'apparecchio si riscalda per raggiungere la temperatura impostata, sul display vengono visualizzate la temperatura del vano cottura e il "Riscaldamento" (eccezione: Programmi automatici, Cottura di menù, Riscaldamento, Pulizia e manutenzione).

### Cottura a vapore

Nella funzione di cottura con vapore la durata della fase di riscaldamento dipende dalla quantità di alimenti e ovviamente dalla loro temperatura. In generale dura ca. 7 minuti e aumenta se si preparano alimenti freddi o surgelati.

## Riduzione vapore

Con la modalità cottura a vapore

Se si cuoce con una temperatura superiore a 70°C, al termine del procedimento di cottura si accende automaticamente la riduzione del vapore. Grazie a questa funzione quando si apre lo sportello non evapora una quantità eccessiva di vapore. Sul display appare "Riduzione di vapore" oltre a "Procedimento terminato".

La funzione può comunque essere disattivata (v. al capitolo "Impostazioni > Riduzione vapore").

# Funzionamento

---

## Tenere in caldo

Con la modalità cottura a vapore

Per attivare questa funzione, basta modificare l'impostazione di serie (v. al capitolo "Impostazioni").

Se l'apparecchio non viene spento al termine del procedimento di cottura, dopo poco tempo commuta automaticamente sulla funzione tenere in caldo. Gli alimenti vengono tenuti in caldo a una temperatura di 70 °C per max. 15 minuti.

|  |
|--|
| Tenere tuttavia presente che determinati alimenti delicati, in particolare il pesce, continuano a cuocere. |
|--|

## Illuminazione vano cottura

Per risparmiare energia la luce del vano di cottura si spegne dopo aver avviato l'apparecchio.

Se si desidera che la luce rimanga accesa anche quando il forno è in funzione, si dovrà modificare l'impostazione di serie (v. capitolo "Impostazioni - Illuminazione").

Se al termine della funzione di cottura lo sportello rimane aperto, la luce del vano si spegne automaticamente dopo 5 minuti.

L'illuminazione emana calore. Se si lavora con temperature inferiori a 50°C, la luce del vano cottura si spegne automaticamente.

Premendo il tasto  sul pannello, la luce si accende per 15 secondi.

L'apparecchio si accende automaticamente nel momento in cui viene allacciato alla rete elettrica.

Sul display appare il messaggio di benvenuto "Miele - Willkommen". Segue la richiesta di alcune impostazioni di base necessarie per il funzionamento dell'apparecchio.

### Impostare la lingua e il paese

- Ruotare il selettore (a destra) finché la lingua desiderata è retroilluminata.
- Confermare con "OK".
- Ruotare il selettore finché il paese desiderato è retroilluminato.
- Confermare con "OK".

La scelta viene rispettivamente visualizzata dal simbolo ✓.

Se è stata impostata accidentalmente una lingua sconosciuta,  
- scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica e poi ricollegarlo. Il procedimento riparte dal messaggio di benvenuto.

Oppure

- portare a termine la messa in funzione nella lingua selezionata. Ruotare poi il selettore modalità su Altri programmi > Impostazioni il sottomenù Lingua è contrassegnato dal simbolo 🚩. Selezionare e confermare la lingua desiderata come descritto sopra.

# Al primo avvio

---

## Impostare la data

- Ruotare il selettore finché è visualizzato l'anno e confermare con "OK".
- Ripetere questo procedimento per il mese e per il giorno. Confermare con "OK".

## Regolazione dell'orologio

- Ruotare il selettore finché compare l'ora.
- Confermare con "OK".

## Selezionare l'indicazione dell'ora

È possibile scegliere tra le due seguenti possibilità:

- **on**: l'ora è sempre visualizzata quando l'apparecchio è spento.
- **off**: l'ora non viene visualizzata quando l'apparecchio è spento.
- **Oscuramento notturno**: l'ora viene visualizzata dalle ore 5:00 alle 23:00.
- Ruotare il selettore finché l'impostazione desiderata è retroilluminata.
- Confermare con "OK".

Sul display compare la segnalazione "Primo avvio concluso con successo".

- Confermare con "OK".

Incollare la targhetta dati compresa nella documentazione dell'apparecchio nell'apposito spazio al capitolo "Assistenza tecnica / Targhetta dati / Garanzia".

In fabbrica l'apparecchio viene sottoposto a un test di funzionamento per cui durante il trasporto è possibile che dai condotti fuoriesca dell'acqua che ritorna nel vano cottura.

### Prima pulizia

- Rimuovere eventuali pellicole protettive.

### Serbatoio acqua

- Prelevare il serbatoio dell'acqua e togliere l'insero (v. al capitolo "Pulizia e manutenzione / Serbatoio dell'acqua").
- Pulire accuratamente sia il serbatoio dell'acqua, sia l'insero a mano con acqua calda e senza detersivo.

Non lavare mai il serbatoio dell'acqua e l'insero in lavastoviglie. E non immergere mai il serbatoio in acqua.

### Accessori / Vano cottura

- Estrarre tutti gli accessori dal vano cottura. Lavarli a mano o in lavastoviglie.

Prima di lasciare lo stabilimento di produzione, l'apparecchio è stato trattato con un prodotto pulente.

- Per rimuovere i residui di tale prodotto, pulire il vano di cottura con un pannospugna pulito, acqua calda e un po' di detersivo per piatti.

### Impostare la durezza dell'acqua

Il forno a vapore è impostato di serie sulla durezza di acqua "dura". Affinché il forno funzioni in modo ottimale e possa essere decalcificato al momento giusto, impostare la durezza dell'acqua locale. Se l'acqua è molto dura, l'invito a provvedere alla decalcificazione sarà più frequente.

- Verificare quale durezza dell'acqua è impostata e regolare eventualmente la durezza corretta (v. capitolo "Impostazioni").

## Al primo avvio

---

### Regolare il punto di ebollizione

Prima di cuocere per la prima volta alimenti, adattare l'apparecchio alla temperatura di ebollizione dell'acqua, che varia a seconda dell'altitudine del luogo di posizionamento. Con questo procedimento si risciacquano anche i componenti che conducono acqua.

Eseguire **assolutamente** il procedimento affinché possa essere garantito il funzionamento perfetto.

- Per l'apparecchio con modalità Cottura a vapore  (100 °C) per 15 minuti. Procedere come descritto al capitolo "Come si imposta".

In seguito a un **trasloco**, l'apparecchio deve essere nuovamente tarato alla temperatura di ebollizione dell'acqua qualora la differenza di altitudine sia di almeno 300 metri. Effettuare un ciclo di decalcificazione (v. al capitolo "Pulizia e manutenzione / Decalcificazione").

### Riscaldare l'apparecchio

Per sgrassare la resistenza anulare, riscaldare il forno vuoto con la funzione "Thermovent plus" a una temperatura di 200°C per 30 minuti. Procedere come descritto al capitolo "Uso".

Riscaldando il forno per la prima volta si generano odori. Questi e eventuali fumi spariscono dopo breve tempo e non comportano un allacciamento errato o un guasto dell'apparecchio. Durante questo periodo, provvedere a una buona aerazione della cucina.

| Modalità d'uso / Menù  | Temperatura proposta | Temperature impostabili         |
|--|----------------------|---------------------------------|
| <b>Cottura combinata</b>    | 170 °C / 340 °F      | 30 °C - 225 °C<br>85 °F -435 °F |
| <b>Thermovent plus</b>    | 160 °C / 325 °F      | 30 °C - 225 °C<br>85 °F -435 °F |
| <b>Programmi automatici</b>  Auto<br>Appare l'elenco dei programmi automatici disponibili |                      |                                 |
| <b>Programmi personalizzati</b> <br>Creare e memorizzare procedimenti di cottura          |                      |                                 |
| <b>Altri programmi</b>    |                      |                                 |
| Scottare   | 100 °C / 212 °F      | 100 °C / 212 °F                 |
| Conservazione  | 90 °C / 195°F        | 80 -100 °C / 175-212 °F         |
| Sterilizzare le stoviglie  | 100 °C / 212 °F      | 100 °C / 212 °F                 |
| Essiccazione   | 60 °C / 140 °F       | 60 -70 °C / 140-160 °F          |
| Lievitazione impasto   | 40 °C / 100 °F       | 40 °C / 100 °F                  |
| Cottura verdure  | 100 °C / 212 °F      | 90 -100 °C / 195-212 °F         |
| Cottura pesce  | 85 °C / 185 °F       | 75 -100 °C / 165-121 °F         |
| Cottura carne  | 100 °C / 212 °F      | 90 -100 °C / 195-212 °F         |
| Torte dolci/salate speciali  | 160 °C / 320 °F      | 30 -225 °C / 85-435 °F          |
| Impostazioni   | -                    | -                               |
| Pulizia  | -                    | -                               |
| Decalcificazione   | -                    | -                               |
| Ammollo  | 100 °C / 212 °F      | 100 °C / 212 °F                 |
| Asciugatura  | 50 °C / 120 °F       | 50 °C / 120 °F                  |

## Modalità/menù

| Modalità d'uso / Menù  | Temperatura proposta | Temperature impostabili       |
|--|----------------------|-------------------------------|
| <b>Scongelare</b> <br>Per scongelare delicatamente surgelati  | 60 °C / 140 °F       | 50 - 60 °C /<br>120 - 140 °F  |
| <b>Riscaldare</b> <br>Per riscaldare delicatamente alimenti già cotti   | 130 °C / 265 °F      | 120 - 140 °C<br>250 - 285 °F  |
| <b>Cottura a vapore</b> <br>Cottura di tutti gli alimenti, preparazione conserve, estrazione del succo dalla frutta, applicazioni speciali, cottura di menù | 100 °C / 212 °F      | 40 - 100 °C /<br>105 - 212 °F |

## Preparazione

- Riempire il serbatoio almeno fino alla tacca che segna la quantità minima di acqua. Non serve togliere il coperchio.

Utilizzare **solo acqua fredda di rubinetto**; non utilizzare mai acqua distillata, acqua minerale o altri liquidi.

- Inserire il serbatoio nell'apparecchio finché è percettibile l'incastro.
- Introdurre le pietanze.
- Accendere il tasto sensore ①.

## Scegliere la modalità d'uso

- Selezionare la funzione desiderata ad es.: Cottura a vapore .

## Impostare la temperatura

- Confermare la temperatura proposta con "OK"  
oppure
- ruotare il selettore finché è visualizzata la temperatura desiderata e confermare con "OK".

## Impostare la durata di cottura

- Ruotare il selettore finché sono visualizzate le ore desiderate e confermare con "OK".
- Ruotare il selettore finché sono visualizzati i minuti e confermare con "OK".

## Impostare l'umidità

(cottura combinata o per riscaldare)

- Confermare il valore proposto per l'umidità con "OK"  
oppure
- ruotare il selettore finché è visualizzata l'impostazione desiderata e confermare con "OK".

# Impostazione

---

Con la modalità **Thermovent plus**  il funzionamento si avvia subito dopo aver immesso la temperatura. La durata di cottura può essere impostata tramite il tasto sensore .

## Al termine del procedimento

Al termine della durata di cottura suona un segnale acustico e sul display appare "Procedimento terminato".

Con alcune modalità appare inoltre "Riduzione vapore". Attendere finché l'indicazione "Riduzione vapore" si spegne prima di aprire lo sportello dell'apparecchio ed estrarre le pietanze.

- Spegnere l'apparecchio.

Pericolo di ustionarsi!

È possibile ustionarsi sulle pareti del vano cottura, con alimenti che traboccano e con gli accessori.

Indossare i guanti da cucina per prelevare gli alimenti caldi dal forno.

## Dopo l'uso

- Estrarre e vuotare la vaschetta.
- Estrarre e vuotare il serbatoio dell'acqua. Per estrarre il serbatoio sollevarlo leggermente.
- Pulire e asciugare l'intero apparecchio dopo ogni impiego come descritto al capitolo "Pulizia e manutenzione".

Il forno è impostato in modo che dopo l'impiego rimanga sempre un po' d'acqua nel serbatoio. Se il serbatoio invece si svuota completamente, è possibile che si tratti di un guasto. Rivolgersi all'assistenza tecnica.

Chiudere lo sportello dell'apparecchio solo dopo la completa asciugatura.

## Durante il funzionamento

### Interrompere il procedimento

Il procedimento si interrompe non appena viene aperto lo sportello. Il riscaldamento viene disattivato, il tempo di cottura residuo rimane invece memorizzato (eccezione: Thermovent plus").

Funzioni con vapore:

al momento di aprire lo sportello esce vapore. Fare un passo indietro e attendere che il vapore sia fuoriuscito.

Pericolo di bruciarsi.

È possibile bruciarsi toccando le pareti del vano cottura, con gli alimenti che traboccano, gli accessori e il vapore molto caldo.

Indossare i guanti da cucina quando si introducono in forno gli alimenti o si prelevano.

Il procedimento continua non appena viene chiuso lo sportello.

Dopo la chiusura dello sportello avviene la compensazione della pressione accompagnata eventualmente da un sibilo.

Dapprima si ha una fase di riscaldamento, durante la quale la temperatura in aumento viene segnalata su display. Quando si raggiunge la temperatura impostata, sul display compare il tempo residuo che scorre.

### Modifica delle impostazioni

Le impostazioni selezionate possono essere modificate in ogni momento anche mentre il forno è in funzione.

- Toccare .
- Ruotare il selettore finché è visualizzata l'impostazione desiderata e confermare con "OK".
- Effettuare la modifica desiderata e confermarla con "OK".

# Modalità di utilizzo

---

## Memorizzare

È possibile salvare un procedimento di cottura in corso in modo che infine possa essere richiamato nel menù "Programmi personalizzati".

Al termine del procedimento di cottura compare sul display "Salvare".

- Confermare con "OK".

Sul display appare un riepilogo.

- Confermare con "OK".

Il procedimento di cottura può ora essere memorizzato.

Il procedimento può essere salvato con un nome scelto dall'utente. Il nome può avere al massimo 10 caratteri. Confermare ogni scelta con OK.

- Selezionare il nome desiderato.

Se il nome è stato immesso correttamente, selezionare ✓ e confermare con "OK".

A display appare un'informazione relativa al programma salvato.

- Confermare con "OK".

## Se manca acqua

Se durante il funzionamento viene rilevata la mancanza di acqua, suona un segnale acustico e sul display compare l'invito a riempire il serbatoio di acqua pulita.

- Estrarre il serbatoio e riempirlo d'acqua.
- Inserire il serbatoio nell'apparecchio finché è percettibile l'incastro.
- Chiudere lo sportello.

Il procedimento continua.

### Programmi personalizzati

I procedimenti di cottura usati frequentemente (massimo 20) possono essere salvati con definizioni personalizzate nel menù relativo ai programmi individuali.

Se non sono stati salvati ancora dei programmi, sul display compare:

#### **Creare programma**

Per creare programmi personalizzati.

A display compaiono eventualmente i programmi personalizzati già salvati. È possibile scegliere tra le due seguenti possibilità:

#### **elaborare programmi**

creare un programma

Per creare programmi personalizzati.

Modificare un programma

Per visualizzare e modificare programmi esistenti.

cancellare un programma

Per cancellare programmi esistenti.

### Creare

- Selezionare "Programmi personalizzati".
- Selezionare "Creare un programma" e/o "Elaborare programmi" e confermare con "OK".
- Selezionare "Creare un programma" e confermare con "OK".
- Selezionare la modalità e confermare con "OK".
- Procedere con le impostazioni come di consueto e confermare con "OK".

Per aggiungere un'ulteriore fase di cottura, selezionare "Aggiungi fase cottura" e procedere come descritto.

## Modalità di utilizzo

---

- Selezionare "Terminare un programma" e confermare con "OK".

Sul display appare un riepilogo.

- Confermare con "OK".

Il procedimento può essere salvato con un nome scelto dall'utente. Il nome può avere al massimo 10 caratteri. Confermare ogni scelta con OK.

- Selezionare "Salvare".
- Selezionare il nome desiderato.

Se il nome è stato immesso correttamente, selezionare ✓ e confermare con "OK".

A display appare un'informazione relativa al programma salvato.

- Confermare con "OK".

### Modificare il programma

- Selezionare "Programmi personalizzati".
- Selezionare "Elaborare programmi" e confermare con "OK".
- Selezionare "Modificare programma" e confermare con "OK".
- Selezionare il programma desiderato e confermare con "OK".

È possibile modificare le fasi di cottura oppure il nome del programma. Eseguire le impostazioni come di consueto.

### Cancellare programma

- Selezionare "Programmi personalizzati".
- Selezionare "Elaborare programmi" e confermare con "OK".
- Selezionare "Cancellare programma" e confermare con "OK".
- Selezionare il programma desiderato e confermare con "OK".

## Ora avvio / Fine

L'avvio del procedimento può essere posticipato. L'apparecchio si accende automaticamente.

In "Decalcificazione" ciò non è possibile.

Con "Avvio alle" è possibile selezionare l'ora in cui si vuole che il procedimento inizi. Con "Fine alle" è possibile selezionare l'ora a cui si vuole che sia pronto.

La differenza tra l'ora di avvio e di fine è il tempo di cottura immesso sommato al tempo di riscaldamento calcolato dall'apparecchio.

Se la temperatura del vano cottura è troppo alta, ad es. al termine del procedimento di cottura, non è possibile utilizzare questa funzione. "Avvio alle" e "Fine alle" in questo caso non vengono visualizzate. Far raffreddare il vano cottura lasciando lo sportello del forno aperto.

Il risultato di cottura può essere compromesso se tra l'introduzione degli alimenti da preparare e l'ora di avvio trascorre un lasso di tempo eccessivo. Gli alimenti freschi possono subire una modifica di colore e andare addirittura a male.

## Impostare

- Selezionare come sempre la modalità, la temperatura e la durata di cottura.
- Toccare **⌂**.
- Selezionare "Avvio alle" o "Fine alle".
- Impostare l'ora alla quale avviare o terminare il procedimento di cottura.
- Confermare con "OK".

# Funzioni supplementari

---

## Annullare

Non è possibile cancellare nessun orario di avvio o fine. Il procedimento di cottura deve essere interrotto.

- Ruotare il selettore delle modalità su "●".

## Timer

Per sorvegliare diversi procedimenti è possibile utilizzare il timer.

Il timer può essere utilizzato anche mentre è in corso un procedimento di cottura.

È possibile impostare una durata compresa tra 5 secondi (00:00:05 h: min: sec.) e 9 ore 55 minuti 55 secondi (09:55:55).

Se il tempo immesso è inferiore ai 10 minuti viene visualizzato in min:sec; se è superiore in ore:min.

Il tempo breve deve essere immesso in ore, minuti, secondi.  
Esempio: 8 minuti = 0:08:00

Al termine del tempo impostato suona un segnale acustico. Per spegnere il timer toccare @. Il timer continua a scandire i secondi a ritroso se non viene disattivato. Ciò consente di controllare quanto tempo è passato da quando è suonato il timer.

## Impostare

Se l'impostazione relativa all'indicazione dell'ora è disattivata, occorre accendere l'apparecchio per impostare un timer Ⓛ.

- Toccare il tasto ⏏.
- Impostare il timer desiderato.
- Confermare con "OK".

A display compare il tempo impostato.

## Modificare

- Toccare ⇄.
- Selezionare e confermare "modificare".
- Impostare il timer desiderato e confermare con "OK".

## Annullare

- Toccare ⇄.
- Selezionare e confermare "cancellare".
- Confermare con "OK".

# Funzioni supplementari

---

## Blocco

Questa funzione impedisce che il forno venga inavvertitamente acceso.

Al momento della fornitura, questa funzione è disattivata. Per attivare questa funzione, basta modificare l'impostazione di serie (v. al capitolo "Impostazioni").

Se è attivo il blocco, a display appare un avviso quando si accende l'apparecchio.

## Disattivare

- Toccare ①.

Sul display appare un'indicazione.

- Confermare con "OK" più volte finché l'indicazione scompare.

Dopo di che usare il forno come di consueto.

Il blocco di messa in funzione si attiva automaticamente alcuni secondi dopo aver spento l'apparecchio.

Questo capitolo contiene informazioni di carattere generale. Per indicazioni precise su determinati alimenti o applicazioni si rimanda ai corrispondenti capitoli.

### Cottura a vapore

#### Peculiarità della cottura a vapore

Con la cottura a vapore le vitamine e i sali minerali si conservano meglio perché gli alimenti non sono immersi nell'acqua.

Anche il sapore degli alimenti resta inalterato rispetto alla cottura tradizionale. Per questo si consiglia di salare gli alimenti solo dopo la cottura. Gli alimenti mantengono anche il loro colore naturale e fresco.

### Recipienti di cottura

#### Recipienti di cottura

L'apparecchio viene fornito con stoviglie per la cottura in acciaio inossidabile. Sono poi disponibili anche ulteriori recipienti di diverse misure, forati e non forati (v. capitolo "Accessori su richiesta"). Questo permette di utilizzare il recipiente più adatto a seconda della pietanza. Per la **cottura a vapore** usare preferibilmente i recipienti forati. In questo modo il vapore giunge all'alimento da tutti i lati e la cottura risulta più uniforme.

#### Stoviglie proprie

Si possono utilizzare anche stoviglie proprie. Attenzione:

- le stoviglie devono essere adatte all'uso nel forno e resistenti al vapore. Se si vogliono usare stoviglie di plastica per la cottura a vapore, rivolgersi al produttore delle stoviglie per sapere se sono adatte.
- Stoviglie con pareti spesse non sono particolarmente adatte per la cottura a vapore, poiché conducono meno bene il calore e prolungano nettamente i tempi indicati nelle tabelle.

## Informazioni importanti

---

- Appoggiare il recipiente di cottura sulla griglia oppure in un altro contenitore, non direttamente sul fondo del forno.
- Tra il bordo superiore del recipiente e il cielo del vano cottura deve rimanere una certa distanza affinché nel recipiente penetri una quantità di vapore sufficiente.

### Ripiano di introduzione

È possibile scegliere il livello di cottura a piacimento e cuocere più pietanze contemporaneamente, su più livelli. Il tempo di cottura rimane invariato anche in questo caso.

Se per la cottura a vapore si utilizzano contemporaneamente più recipienti di cottura alti, introdurre i recipienti alternati. Lasciare almeno un livello libero tra i recipienti di cottura.

### temperatura

Nel corso della cottura a vapore si raggiungono al massimo i 100°C. Quasi tutti gli alimenti possono essere cotti a questa temperatura. Alcuni alimenti particolarmente delicati, ad es. frutta in bacche, richiedono invece una temperatura inferiore, altrimenti scoppiano. Maggiori informazioni ai capitoli corrispondenti.

#### Combinazione con cassetto Gourmet

Quando è in funzione il cassetto Gourmet, il vano cottura del forno a vapore può essere riscaldato fino a max. 40°C. Se in questo caso si imposta una temperatura di 40°C non si produce vapore perché il vano cottura è troppo caldo.

### Dispositivo antiestrazione

La teglia e la griglia sono dotate di un dispositivo antiestrazione affinché non scivolino fuori se estratte solo parzialmente. Sollevare griglia e teglia per estrarle.

## **Durata (tempo di cottura)**

I tempi necessari per la cottura a vapore corrispondono di norma ai tempi necessari per la preparazione delle pietanze in pentola. I fattori che possono influenzare la cottura sono descritti nei capitoli che seguono.

Il tempo di cottura non dipende dalla quantità di alimento introdotto. Il tempo di cottura per 1 kg di patate, ad esempio, è lo stesso che per 500 g.

I tempi indicati nelle tabelle sono indicativi. Consigliamo di iniziare scegliendo il tempo più breve. Eventualmente si può sempre proseguire la cottura.

## **Cuocere nel liquido**

Per procedimenti di cottura con aggiunta di liquidi si consiglia di riempire il recipiente solo per  $\frac{2}{3}$  per evitare che estrandolo al termine della cottura, il contenuto trabocchi.

## **Ricette personalizzate**

Gli alimenti e i piatti che si preparano in pentola si possono preparare anche al vapore. I tempi per la cottura sono uguali. Cuocendo al vapore non è possibile dorare gli alimenti.

# Cottura a vapore

---

## Verdure

### Alimenti freschi

Pulire la verdura come di consueto, mondarla e tagliarla.

### Alimenti surgelati

Non occorre scongelarla prima di cuocerla. Eccezione: verdura congelata in blocco.

Verdura congelata e verdura fresca richiedono lo stesso tempo di cottura e possono essere preparate contemporaneamente.

Tagliare i pezzi congelati più grossi. I tempi di cottura si ricavano generalmente dalla confezione.

### Recipienti di cottura

Alimenti con diametro contenuto (es. piselli, asparagi) hanno poco spazio tra loro, quindi il vapore fa più fatica a penetrare. Per ottenere una cottura uniforme, in questi casi scegliere recipienti piatti e riempirli solo per 3 - 5 cm. Se la quantità è abbondante, utilizzare più recipienti piatti.

Si possono sistemare nello stesso recipiente anche verdure diverse, a patto che abbiano lo stesso tempo di cottura.

Per verdura che deve essere cotta in un liquido, ad es. il cavolo rosso, utilizzare un recipiente non forato.

### Ripiano di introduzione

Se si cuociono verdure coloranti in recipienti forati, p.es. rape rosse, non disporre altri alimenti sotto questo recipiente. In questo modo si impediscono alterazioni del colore a causa del liquido che gocciola.

## Tempo di cottura

Come per la cottura tradizionale, anche per la cottura a vapore i tempi dipendono dalla dimensione dell'alimento e dal grado di cottura desiderato. Esempio:

patate non farinose, tagliate in quarti = ca. 18 minuti

patate non farinose, tagliate a metà = ca. 22 minuti

cavolfiore a rosette, grandi, al dente = ca. 12 minuti

cavolfiore a rosette, piccole, ben cotte = ca. 12 minuti.

## Impostazioni

Programmi automatici > Verdure > ... > Cottura a vapore

oppure

Altri programmi > Cuocere verdure, o

Cottura a vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata: (v. tabella)

I tempi segnati nelle tabelle sono valori indicativi e riferiti alla verdura fresca. Consigliamo di iniziare scegliendo il tempo più breve. Eventualmente si può sempre proseguire la cottura.

|                         | <b>Durata in minuti</b> |
|-------------------------|-------------------------|
| Carciofi                | 32-38                   |
| Cavolfiore intero       | 27-28                   |
| Cavolfiore, rosette     | 8                       |
| Fagiolini, verdi        | 10-12                   |
| Broccoli, a rosette     | 3-4                     |
| Carote, intere          | 7-8                     |
| Carote, a metà          | 6-7                     |
| Carote, a pezzettini    | 4                       |
| Cicoria, a metà         | 4-5                     |
| Cavolo cinese, tagliato | 3                       |
| Piselli                 | 3                       |
| Finocchi a metà         | 10-12                   |
| Finocchi a listarelle   | 4-5                     |

## Cottura a vapore

---

|  | <b>Durata in minuti</b> |
|--|-------------------------|
| Cavolo riccio, a pezzetti  | 23–26                   |
| Patate non farinose, pelate<br>intere<br>a metà<br>in quarti                 | 27–29<br>21–22<br>16–18 |
| Patate prevalentemente non farinose, pelate<br>intere<br>a metà<br>in quarti | 25–27<br>19–21<br>17–18 |
| Patate farinose, pelate<br>intere<br>a metà<br>in quarti                     | 26–28<br>19–20<br>15–16 |
| Cavolo rapa a fiammifero   | 6–7                     |
| Zucca a dadini   | 2–4                     |
| Pannocchie   | 30–35                   |
| Bietole, tagliate  | 2–3                     |
| Peperone, a dadini/listarelle  | 2                       |
| Patate lesse, non farinose   | 30–32                   |
| Funghi   | 2                       |
| Porri, a pezzetti  | 4–5                     |
| Porri, a metà per il lungo   | 6                       |
| Cavolo romanesco intero  | 22–25                   |
| Cavolo romanesco, a rosette  | 5–7                     |
| Cavoletti di Bruxelles   | 10–12                   |
| Bietole rosse intere   | 53–57                   |
| Cavolo rosso, tagliato   | 23–26                   |
| Scorzonerata intera grossa   | 9–10                    |

## Cottura a vapore

---

|                             | <b>Durata in minuti</b> |
|-----------------------------|-------------------------|
| Sedano rapa a listarelle    | 6-7                     |
| Asparagi verdi              | 7                       |
| Asparagi, bianchi grossi    | 9-10                    |
| Carote comuni, a pezzettini | 6                       |
| Spinaci                     | 1-2                     |
| Cavolo a punta, tagliato    | 10-11                   |
| Sedano, tagliato            | 4-5                     |
| Rape, tagliate              | 6-7                     |
| Cavolo cappuccio tagliato   | 12                      |
| Verza tagliata              | 10-11                   |
| Zucchine a fette            | 2-3                     |
| Taccole                     | 5-7                     |

# Cottura a vapore

---

## Carne

### Alimenti freschi

Preparare la carne come di consueto.

### Alimenti surgelati

Scongelare la carne prima della cottura (v. capitolo "Scongellare").

### Preparazione

Se la carne deve essere prima rosolata e poi stufata, rosolarla prima in padella.

### Tempo di cottura

Il tempo di cottura dipende dallo spessore e dalle caratteristiche dell'alimento, non dal peso. Più grosso è il singolo pezzo, più lungo sarà il tempo di cottura. Un pezzo di carne da 500 g e con 10 cm di altezza richiede un tempo di cottura più lungo rispetto a un pezzo sempre da 500 g ma con altezza di 5 cm.

### Suggerimenti

Affinché nella carne le **sostanze aromatiche** rimangano inalterate, cuocere l'alimento in un recipiente forato. Infilarvi sotto un recipiente non forato, in modo da raccogliere il succo concentrato.

Il concentrato che può essere anche congelato, può servire ad es. per la successiva preparazione di salse.

Per ottenere un **brodo intenso** si può usare gallina da brodo e parti del manzo come la pancia, il costato e gli ossi. Versare la carne da brodo e la verdura (sedano, cipolla, eccetera) in acqua fredda in un contenitore non forato. Più lunga è la cottura, più intenso sarà il brodo.

## Impostazioni

Programmi automatici > Carne > ... > Cottura a vapore

oppure

Altri programmi > Cuocere carne, o

Cottura a vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata: v, tabella di cottura

I tempi indicati nelle tabelle sono indicativi. Consigliamo di iniziare scegliendo il tempo più breve. Eventualmente si può sempre proseguire la cottura.

| <b>Carne</b>                       | <b>Durata in minuti</b> |
|------------------------------------|-------------------------|
| Ossobuco, immerso in acqua         | 110-120                 |
| Stinco lesso                       | 135-145                 |
| Petto di pollo filetti             | 8-10                    |
| Stinco                             | 105-115                 |
| Costata, immersa in acqua          | 110-120                 |
| Vitello a listarelle               | 3-4                     |
| Costolette affumicate              | 6-8                     |
| Agnello, spezzatino                | 12-16                   |
| Pollo                              | 60-70                   |
| Rotolo di tacchino                 | 12-15                   |
| Bistecca di tacchino               | 4-6                     |
| Biancostato, immerso in acqua      | 130-140                 |
| Spezzatino di manzo                | 105-115                 |
| Gallina da brodo, immersa in acqua | 80-90                   |
| Bollito di manzo (punta)           | 110-120                 |

# Cottura a vapore

---

## Insaccati

### Impostazioni

Cottura a vapore 

Temperatura: 90 °C

Durata: (v. tabella)

| <b>Insaccati</b>         | <b>Durata in minuti</b> |
|--------------------------|-------------------------|
| Würstel tipo Frankfurter | 6–8                     |
| Salame tipo Lyoner       | 6–8                     |
| Tipo salsiccia bianca    | 6–8                     |

## Pesce

### Alimenti freschi

Preparare il pesce come di consueto, ad es. eviscerarlo, squamarlo ecc.

### Alimenti surgelati

Scongelare leggermente il pesce prima della cottura (v. al capitolo "Scongelare").

### Preparazione

Irrorare prima della cottura il pesce ad es. col succo di limone o di lime. Questo renderà più consistente la carne.

Non occorre salare il pesce, perché i sali minerali che contiene e che lo rendono saporito rimangono inalterati con la cottura a vapore.

### Recipienti di cottura

Imburrare i contenitori forati.

### Ripiano di introduzione

Se si cuoce il pesce in un recipiente forato e contemporaneamente si cuociono altri alimenti nel forno, evitare che il liquido del pesce goccioli sugli altri alimenti inserendo il recipiente col pesce direttamente sopra la vaschetta.

### Temperatura

#### **85 °C - 90°C**

Cottura delicata di pesci delicati come la sogliola.

#### **100 °C**

Cottura di pesce più consistente come il salmone o il merluzzo e per la preparazione di pesce in salsa.

# Cottura a vapore

---

## Tempo di cottura

Il tempo di cottura dipende dallo spessore e dalle caratteristiche dell'alimento, non dal peso. Più grosso è il singolo pezzo, più lungo sarà il tempo di cottura. Un pezzo di pesce da 500 g e con 3 cm di altezza richiede un tempo di cottura più lungo rispetto a un pezzo sempre da 500 g ma con altezza di 2 cm.

Più a lungo cuoce il pesce, più dura diventa la sua carne. Attenersi ai tempi di cottura indicati.

Se il pesce non è cotto a sufficienza aggiungere alcuni minuti di cottura supplementare.

Se si cuoce il pesce nel fondo oppure nella salsa, aggiungere qualche minuto al tempo indicato.

## Suggerimenti

Se si usano spezie o erbe aromatiche come l'aneto, si esalta il sapore del pesce.

Per la cottura, i pesci più grandi vanno disposti in verticale. In questo caso sostenerli utilizzando una tazzina rovesciata sul fondo del recipiente di cottura. Adagiarvi il pesce con la pancia aperta.

Gli scarti del pesce come lisca, pinne e testa possono essere usati per preparare una salsa, aggiungendo acqua e verdure da brodo. Cuocere a 100°C per 60-90 minuti. Più lunga è la cottura, più intenso sarà il brodo.

Il **pesce azzurro** (con colorazione bluastra) deve essere cotto in acqua e aceto. E' importante non danneggiare la pelle del pesce. Pesci adatti a questa preparazione sono: trote, carpe, anguille e salmone.

## Impostazioni

Programmi automatici > Pesce > ... > Cottura a vapore

oppure

Altri programmi > Cuocere pesce, o

Cottura a vapore 

Temperatura: v. tabella di cottura

Durata: (v. tabella)

## Cottura a vapore

I tempi indicati nelle tabelle sono valori indicativi relativi al pesce fresco. Consigliamo di iniziare scegliendo il tempo più breve. Eventualmente si può sempre proseguire la cottura.

|                        | Temperatura in °C | Durata in minuti |
|------------------------|-------------------|------------------|
| Anguilla               | 100               | 5-7              |
| Persico, filetti       | 100               | 8-10             |
| Orata, filetti         | 85                | 3                |
| Trota, 250 g           | 90                | 10-13            |
| Halibut, filetti       | 85                | 4-6              |
| Merluzzo filetti       | 100               | 6                |
| Carpa 1,5 kg           | 100               | 18-25            |
| Filetto di salmone     | 100               | 6-8              |
| Trancio di salmone     | 100               | 8-10             |
| Trota salmonata        | 90                | 14-17            |
| Pangasio, filetti      | 85                | 3                |
| Scorfano, filetti      | 100               | 6-8              |
| Eglefino, filetti      | 100               | 4-6              |
| Platessa, filetti      | 85                | 4-5              |
| Coda di rospo, fettine | 85                | 8-10             |
| Sogliola filetti       | 85                | 3                |
| Rombo, filetti         | 85                | 5-8              |
| Filetto di tonno       | 100               | 6-8              |
| Lucioperca, filetti    | 85                | 4                |

# Cottura a vapore

---

## Crostacei

### Preparazione

Scongelare i crostacei surgelati prima della cottura.

Sgusciarli, togliere l'intestino e lavarli.

### Recipienti di cottura

Imburrare i contenitori forati.

### Tempo di cottura

Più a lungo cuociono i crostacei, più dura diventa la carne. Attenersi ai tempi di cottura indicati.

Se si cuociono i crostacei nel fondo oppure nella salsa, aggiungere qualche minuto al tempo indicato.

### Impostazioni

Programmi automatici > crostacei > ... > Cottura a vapore  
oppure

Cottura a vapore 

Temperatura: Tabella

Durata: (v. tabella)

|                   | Temperatura in °C | Durata in minuti |
|-------------------|-------------------|------------------|
| Gamberetti        | 90                | 3                |
| Gamberi           | 90                | 3                |
| Gamberi imperiali | 90                | 4                |
| Granchio          | 90                | 3                |
| Aragosta          | 95                | 10–15            |
| Mazzancolle       | 90                | 3                |

## Molluschi

### Alimenti freschi

 Cuocere solo i molluschi chiusi. Quelli che dopo la cottura non si aprono vanno gettati via. Pericolo di intossicazione.

Prima della cottura, lasciare i molluschi immersi nell'acqua per qualche ora in modo che possano spurgare la sabbia. Spazzolare i molluschi con forza per eliminare eventuali fibre impigliate nel guscio.

### Alimenti surgelati

Scongelare i molluschi surgelati.

### Tempo di cottura

Più a lungo cuociono, più dura diventa la carne. Attenersi ai tempi di cottura indicati.

### Impostazioni

Cottura a vapore 

Temperatura: (v. tabella)

Durata: (v. tabella)

|               | Temperatura in °C | Durata in minuti |
|---------------|-------------------|------------------|
| Lepadi        | 100               | 2                |
| Cuori di mare | 100               | 2                |
| Cozze         | 90                | 12               |
| Capesante     | 90                | 5                |
| Cannolicchi   | 100               | 2-4              |
| Vongole       | 90                | 4                |

# Cottura a vapore

---

## Riso

Il riso si gonfia durante la cottura per cui deve essere cotto in sostanze liquide. A seconda della forma l'assorbimento di umidità e quindi il rapporto tra riso e liquido è differente.

Il riso assorbe completamente il liquido, le sostanze nutritive non si perdono.

## Impostazioni

Programmi automatici > Riso > ... > Cottura a vapore

oppure

Cottura a vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata: (v. tabella)

|                     | <b>Rapporto<br/>riso : liquido</b> | <b>Durata<br/>in minuti</b> |
|---------------------|------------------------------------|-----------------------------|
| Riso Basmati        | 1 : 1,5                            | 15                          |
| Riso parboiled      | 1 : 1,5                            | 23-25                       |
| Riso a chicco tondo |                                    |                             |
| Riso al latte       | 1 : 2,5                            | 30                          |
| Risotto             | 1 : 2,5                            | 18-19                       |
| Riso integrale      | 1 : 1,5                            | 26-29                       |
| Riso selvatico      | 1 : 1,5                            | 26-29                       |

## Pasta

### Pasta secca

La pasta secca si gonfia durante la cottura, per questo deve essere cotta in acqua o in altro liquido. Coprire completamente la pasta con il liquido. Se si usa acqua calda, il risultato di cottura è migliore.

Prolungare i tempi di cottura indicati dal produttore di ca.  $\frac{1}{3}$ .

### Alimenti freschi

La pasta fresca non ha bisogno di assorbire acqua; si può quindi cuocere in un recipiente forato.

Disporre i pezzi di pasta nel recipiente "comodamente", cercando di non ammassarli.

### Impostazioni

Cottura a vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata: (v. tabella)

| <b>Alimenti freschi</b>                  | <b>Durata in minuti</b> |
|--|-------------------------|
| Gnocchi                                  | 3                       |
| Knöpfli/ gnocchetti tondi                | 2                       |
| Ravioli                                  | 3                       |
| Strangolapreti                           | 2                       |
| Tortellini                               | 3                       |
| <b>Alimenti secchi, immersi in acqua</b> |                         |
| Tagliatelle                              | 14                      |
| Pasta per minestre                       | 8                       |

# Cottura a vapore

---

## Canederli

I canederli pronti nel sacchetto devono essere ben coperti da acqua poiché altrimenti si sfaldano anche se precedentemente vengono immersi in acqua per gonfiarsi.

I canederli freschi possono essere cotti in un recipiente forato precedentemente unto.

## Impostazioni

Cottura a vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata: (v. tabella)

|   | <b>Durata in minuti</b> |
|---|-------------------------|
| Pasta lievitata per dolci, al vapore    | 30                      |
| Canederli (pasta al lievito)            | 20                      |
| Canederli di patate pronti in sacchetto | 20                      |
| Canederli di pane pronti in sacchetto   | 18–20                   |

## Cereali

I cereali si gonfiano durante la cottura per cui devono essere cotti in acqua o in altro liquido. Il rapporto di cereali e liquido dipende dal tipo di cereale.

I cereali possono essere cotti interi o tritati.

## Impostazioni

Cottura a vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata: (v. tabella)

|                            | <b>Rapporto<br/>cereali : liquido</b> | <b>Durata<br/>in minuti</b> |
|----------------------------|---------------------------------------|-----------------------------|
| Amaranto                   | 1 : 1,5                               | 15–17                       |
| Bulgur                     | 1 : 1,5                               | 9                           |
| Frumento verde intero      | 1 : 1                                 | 18–20                       |
| Frumento verde, sminuzzato | 1 : 1                                 | 7                           |
| Avena intera               | 1 : 1                                 | 18                          |
| Avena sminuzzata           | 1 : 1                                 | 7                           |
| Miglio                     | 1 : 1,5                               | 10                          |
| Quinoa                     | 1 : 1,5                               | 15                          |
| Segale intera              | 1 : 1                                 | 35                          |
| Segale sminuzzata          | 1 : 1                                 | 10                          |
| Frumento intero            | 1 : 1                                 | 30                          |
| Frumento sminuzzato        | 1 : 1                                 | 8                           |

# Cottura a vapore

---

## Legumi, secchi

Prima della cottura, i legumi dovrebbero essere ammollati in acqua fredda per almeno 10 ore. L'ammollo li rende meglio digeribili e riduce il tempo di cottura.

Eccezione: le **lenticchie** non hanno bisogno di essere ammolate.

I legumi ammollati devono essere immersi nel liquido durante la cottura; per legumi non ammollati, a seconda del tipo, valutare il rapporto tra legumi e liquido.

## Impostazioni

Cottura a vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata: (v. tabella)

| Ammollati                |                  |
|--------------------------|------------------|
|                          | Durata in minuti |
| <b>Fagioli/Fagiolini</b> |                  |
| Fagioli Kidney           | 55–65            |
| Fagioli rossi            | 20–25            |
| Fagioli neri             | 55–60            |
| Fagioli borlotti         | 55–65            |
| Fagioli cannellini       | 34–36            |
| <b>Piselli</b>           |                  |
| Piselli gialli           | 40–50            |
| Piselli verdi,sgusciati  | 27               |

| <b>Non ammollati</b>     |                         |                                 |
|--------------------------|-------------------------|---------------------------------|
|                          | <b>Durata in minuti</b> | <b>Rapporto legumi: liquido</b> |
| <b>Fagioli/Fagiolini</b> |                         |                                 |
| Fagioli Kidney           | 130–140                 | 1 : 3                           |
| Fagioli rossi            | 95–105                  | 1 : 3                           |
| Fagioli neri             | 100–120                 | 1 : 3                           |
| Fagioli borlotti         | 115–135                 | 1 : 3                           |
| Fagioli cannellini       | 80–90                   | 1 : 3                           |
| <b>Lenticchie</b>        |                         |                                 |
| Lenticchie marroni       | 13–14                   | 1 : 2                           |
| Lenticchie rosse         | 7                       | 1 : 2                           |
| <b>Piselli</b>           |                         |                                 |
| Piselli gialli           | 110–130                 | 1 : 3                           |
| Piselli verdi, sgucciati | 60–70                   | 1 : 3                           |

# Cottura a vapore

---

## Uova

Per preparare le uova sode, utilizzare recipienti forati.

Non serve forare le uova prima della cottura. Nel forno a vapore le uova non scoppiano perché il riscaldamento è lento e graduale.

Se si preparano pietanze a base di uova, imbrattare i recipienti non forati.

## Impostazioni

Programmi automatici > Uova di gallina > ... > Cottura a vapore

oppure

Cottura a vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata: (v. tabella)

|  | Durata in minuti |
|--|------------------|
| Dimensioni S<br>alla coque<br>cottura media<br>sode  | 3<br>5<br>9      |
| Dimensioni M<br>alla coque<br>cottura media<br>sode  | 4<br>6<br>10     |
| Dimensioni L<br>alla coque<br>cottura media<br>sode  | 5<br>7<br>12     |
| Dimensioni XL<br>alla coque<br>cottura media<br>sode | 6<br>8<br>13     |

## Frutta

Per non perdere il succo, cuocere la frutta in un recipiente non forato.

Se si preferisce usare un recipiente forato, infornarvi sotto un recipiente non forato. Così si raccoglie anche il succo.

## Consiglio

Il succo ricavato si può utilizzare ad esempio per preparare una glassa.

## Impostazioni

Programmi automatici > Frutta > ... > Cottura a vapore

oppure

Cottura a vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata: (v. tabella)

|                             | Durata in minuti |
|-----------------------------|------------------|
| Mele, a pezzi               | 1-3              |
| Pere, a pezzi               | 1-3              |
| Ciliegie                    | 2-4              |
| Prugne Mirabelle            | 1-2              |
| Pesche noci/pesche, a pezzi | 1-2              |
| Prugne                      | 1-3              |
| Mele cotogne, a dadini      | 6-8              |
| Rabarbaro, a pezzi          | 1-2              |
| Uva spina                   | 2-3              |

# Cottura a vapore

---

## Cottura menù

Per la cottura di menù disattivare la riduzione di vapore (v. capitolo "Impostazioni").

La cottura di un intero menù prevede di cuocere diversi alimenti, con diversi tempi di cottura, contemporaneamente in modo che siano pronti alla stessa ora. Ad esempio filetto di scorfano con riso e broccoli. Gli alimenti vanno introdotti a seguire, cominciando da quello che ha il tempo di cottura più lungo, in modo che siano tutti pronti per l'ora prevista.

## Ripiano di introduzione

Inserire gli alimenti che gocciolano (es. il pesce) o che possono colorare gli altri (es. le rape rosse) direttamente sopra la vaschetta. Così si evita che trasmettano sapore e colore gocciolando sull'alimento sottostante.

## Temperatura

Quando si cuociono più portate, si imposta la temperatura di 100°C, che è quella che vale per la maggior parte degli alimenti.

Per la cottura di menù non utilizzare temperature inferiori, anche se i singoli alimenti le richiederebbero, es. per il filetto d'orata (85°C) e le patate (100°C) impostare 100°C.

Se per un alimento si consiglia una temperatura di 85°C, testare prima il risultato della cottura a 100°C. Alcuni tipi di pesce, infatti, come la platessa o la sogliola, diventano un po' duri se cotti a 100°C. In questo caso cuocerli separatamente rispetto alle altre portate.

## Tempo di cottura

Se si aumenta la temperatura consigliata, il tempo di cottura deve essere ridotto di ca.  $\frac{1}{3}$ .

## Esempio

|                     |           |
|---------------------|-----------|
| Riso                | 20 minuti |
| Filetto di scorfano | 6 minuti  |
| Broccoli            | 4 minuti  |

20 minuti - 6 minuti = 14 minuti (1. tempo di cottura: riso)

6 minuti - 4 minuti = 2 minuti (2. tempo di cottura: filetto di scorfano)

residuo = 4 minuti (3. tempo di cottura: broccoli)

|              |                     |        |                           |
|--------------|---------------------|--------|---------------------------|
| Tempi        | 20 min. per il riso |        |                           |
|              | 14 min.             | 2 min. | 6 min filetto di scorfano |
|              |                     |        | 4 min. per i broccoli     |
| Impostazione | 14 min.             | 2 min. | 4 min.                    |

- Verificare se la riduzione di vapore è disattivata.
- Introdurre nel forno prima il riso.
- Impostare il 1. tempo di cottura, quindi 14 minuti.
- Una volta trascorsi i 14 minuti, introdurre la seconda pietanza (in questo caso il filetto di pesce).
- Impostare il 2. tempo di cottura, quindi 2 minuti.
- Una volta trascorsi i 2 minuti, introdurre la terza pietanza (in questo caso i broccoli).
- Impostare il 3. tempo di cottura, quindi 4 minuti.

# Applicazioni speciali

---

## Riscaldare

Nel forno a vapore gli alimenti si riscaldano in modo delicato, senza seccarsi né scuocere. Si riscaldano in modo uniforme senza bisogno di essere mescolati.

Si possono riscaldare sia singoli alimenti, sia piatti composti da più pietanze (carne, verdura, patate).

## Recipienti di cottura

Piccole quantità si possono riscaldare su un piatto, quantità maggiori nei recipienti di cottura.

## Durata

Per **una** pietanza immettere 10 - -15 minuti. Diverse pietanze necessitano di tempi più lunghi.

Per avviare più procedimenti di riscaldamento uno dopo l'altro, per il secondo procedimento e per quelli successivi ridurre la durata di ca. 5 minuti poiché il vano cottura è ancora caldo.

## Umidità

Più umido è l'alimento, minore sarà l'umidità da impostare.

## Suggerimenti

Non coprire gli alimenti quando li si riscalda.

Per scaldare pietanze di grosse dimensioni come arrostiti, tagliarli a porzioni. Pietanze compatte come peperoni ripieni o rotoli andrebbero tagliati a metà.

Pietanze impanate, ad es. bistecche non rimangono croccanti.

Riscaldare le salse a parte.

Eccezioni: pietanze preparate in sugo/salse (p.es. gulasch).

## Impostazioni

Applicazioni speciali > Riscaldare, o

Modalità > Cottura combinata > Thermovent plus

Temperatura: v. tabella

Umidità: (v. tabella)

Durata: (v. tabella)

## Applicazioni speciali

| Alimenti   | Temperatura in °C | Umidità in % | Durata in minuti |
|--|-------------------|--------------|------------------|
| <b>verdure</b>   |                   |              |                  |
| Carote<br>Cavolfiori<br>Cavolo rapa<br>Fagioli   | 120               | 70           | 8-10             |
| <b>Contorni</b>  |                   |              |                  |
| Patate, tagliate a metà, per lungo   | 120               | 70           | 8-10             |
| Gnocchi<br>Purea di patate   | 140               | 70           | 18-20            |
| <b>Carne e pollame</b>   |                   |              |                  |
| Arrosto a fette, spessore 1, 1/2 cm<br>Polpettone, a fette<br>Gulasch<br>Ragù di agnello<br>Gnocchi/canederli<br>Cotolette di pollo<br>Cotolette di tacchino, a fettine                          | 140               | 70           | 11-13            |
| <b>Pesce</b>   |                   |              |                  |
| Filetto di pesce<br>Arrotolato di pesce, tagliato in 2 parti   | 140               | 70           | 10-12            |
| <b>Piatti combinati</b>  |                   |              |                  |
| Spaghetti, sugo di pomodoro<br>Arrosto di maiale, patate, verdure<br>Peperoni ripieni (tagliati a metà), riso<br>Fricassea di pollo, riso<br>Minestra di verdure<br>Zuppe<br>Brodo<br>Pot-pourri | 120               | 70           | 10-12            |

# Applicazioni speciali

---

## Scongelare

Nel forno a vapore gli alimenti si scongelano molto più in fretta che a temperatura ambiente.

## Temperatura

La temperatura di scongelamento ottimale è di 60°C.

**Eccezioni:** carne macinata e selvaggina 50°C

## Cosa fare prima / dopo

In generale, per scongelare il prodotto, toglierlo dalla confezione.

### **Eccezioni:**

pane e dolci si scongelano meglio nella confezione, altrimenti assorbono troppa umidità e diventano molli.

Quando si estraggono dal forno a vapore, lasciare le pietanze ancora un po' di tempo a temperatura ambiente. Questo tempo di compensazione serve per distribuire uniformemente il calore dall'esterno verso l'interno dell'alimento.

## Recipienti di cottura

Per scongelare alimenti che rilasciano del liquido, come il pollame, utilizzare un recipiente di cottura forato e disporvi sotto la vaschetta. In questo modo l'alimento non rimane immerso nel liquido di scongelamento.

 Gettare e non utilizzare il liquido di scongelamento di carne e pollame! Pericolo di contrarre la salmonella.

Gli alimenti che non gocciolano possono essere scongelati in un recipiente non forato.

## Suggerimenti

Il pesce che successivamente viene cotto non deve essere scongelato del tutto. È sufficiente che la superficie diventi morbida per assorbire le spezie. A tale scopo, a seconda dello spessore sono sufficienti 2-5 minuti.

A metà del tempo di scongelamento separare le pietanze surgelate in blocco come fette di carne, bacche, ecc.

Una volta scongelati gli alimenti non possono più essere ricongelati.

Scongelare piatti pronti come indicato sulla confezione.

## Impostazioni

Scongelare

Temperatura: (v. tabella)

Durata: (v. tabella)

## Applicazioni speciali

| Pietanze da scongelare   | Peso in g | Temperatura in °C | Tempo di scongelamento in minuti | Tempo di compensazione in minuti |
|--|-----------|-------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| <b>Latticini</b>   |           |                   |                                  |                                  |
| Formaggio a fette  | 125       | 60                | 15                               | 10                               |
| Ricotta  | 250       | 60                | 20–25                            | 10–15                            |
| Panna  | 250       | 60                | 20–25                            | 10–15                            |
| Formaggio tenero   | 100       | 60                | 15                               | 10–15                            |
| <b>Frutta</b>  |           |                   |                                  |                                  |
| Purea di mele  | 250       | 60                | 20–25                            | 10–15                            |
| Spicchi di mela  | 250       | 60                | 20–25                            | 10–15                            |
| Albicocche   | 500       | 60                | 25–28                            | 15–20                            |
| Fragole  | 300       | 60                | 8–10                             | 10–12                            |
| Lamponi/Ribes  | 300       | 60                | 8                                | 10–12                            |
| Ciliegie   | 150       | 60                | 15                               | 10–15                            |
| Pesche   | 500       | 60                | 25–28                            | 15–20                            |
| Prugne   | 250       | 60                | 20–25                            | 10–15                            |
| Uva spina  | 250       | 60                | 20–22                            | 10–15                            |
| <b>Verdure</b>   |           |                   |                                  |                                  |
| Congelate in blocco, p.es. cavolo verde, spinaci, cavolo rosso | 300       | 60                | 20–25                            | 10–15                            |
| <b>Pesce</b>   |           |                   |                                  |                                  |
| Filetto di pesce   | 400       | 60                | 15                               | 10–15                            |
| Trote  | 500       | 60                | 15–18                            | 10–15                            |
| Astice   | 300       | 60                | 25–30                            | 10–15                            |
| Granchio   | 300       | 60                | 4–6                              | 5                                |

## Applicazioni speciali

| <b>Pietanze da scongelare</b>        | <b>Peso in g</b> | <b>Temperatura in °C</b> | <b>Tempo di scongelamento in minuti</b> | <b>Tempo di compensazione in minuti</b> |
|--------------------------------------|------------------|--------------------------|---|---|
| <b>Carne</b>                         |                  |                          |   |   |
| Arrosti                              | a fette          | 60                       | 8–10                                    | 15–20                                   |
| Carne macinata                       | 250              | 50                       | 15–20                                   | 10–15                                   |
| Carne macinata                       | 500              | 50                       | 20–30                                   | 10–15                                   |
| Spezzatino                           | 500              | 60                       | 30–40                                   | 10–15                                   |
| Spezzatino                           | 1000             | 60                       | 50–60                                   | 10–15                                   |
| Fegato                               | 250              | 60                       | 20–25                                   | 10–15                                   |
| Sella di lepre                       | 500              | 50                       | 30–40                                   | 10–15                                   |
| Sella di capriolo                    | 1000             | 50                       | 40–50                                   | 10–15                                   |
| Scaloppine / cotolette / sal-sicce   | 800              | 60                       | 25–35                                   | 15–20                                   |
| <b>Pollame</b>                       |                  |                          |   |   |
| Galletto                             | 1000             | 60                       | 40                                      | 15–20                                   |
| Cosce di pollo                       | 150              | 60                       | 20–25                                   | 10–15                                   |
| Bistecca di galletto                 | 500              | 60                       | 25–30                                   | 10–15                                   |
| Cosce di tacchino                    | 500              | 60                       | 40–45                                   | 10–15                                   |
| <b>Dolci/Biscotti</b>                |                  |                          |   |   |
| Pasta sfoglia/<br>pasta lievitata    |                  | 60                       | 10–12                                   | 10–15                                   |
| Torte e biscotti di<br>pasta soffice | 400              | 60                       | 15                                      | 10–15                                   |
| <b>Pane / Panini</b>                 |                  |                          |   |   |
| Panini                               |                  | 60                       | 30                                      | 2                                       |
| Pane scuro a fette                   | 250              | 60                       | 40                                      | 15                                      |
| Pane integrale a fette               | 250              | 60                       | 65                                      | 15                                      |
| Pane bianco a fette                  | 150              | 60                       | 30                                      | 20                                      |

# Applicazioni speciali

---

## Conservazione

### Frutta / verdure

Utilizzare solo alimenti freschi, in perfette condizioni, senza ammaccature né punti troppo maturi.

### Vasetti

Utilizzare solo vasetti e accessori puliti e in perfette condizioni. Si possono usare sia vasetti con coperchio a vite (twist off) sia vasetti con coperchio in vetro e guarnizione di gomma.

Affinché la preparazione sia uniforme, i vasetti devono avere la stessa grandezza.

Dopo aver riempito i vasetti, pulire il bordo con un panno pulito e acqua calda e chiuderli.

### Frutta

Scegliere la frutta con molta cura; lavarla rapidamente ma con accuratezza e lasciarla sgocciolare. Lavare la frutta in bacche con molta attenzione poiché è particolarmente delicata e si schiaccia facilmente.

Eliminare il picciolo, i semi o i noccioli.

Tagliare in pezzi i frutti più grossi. Tagliare ad es. le mele in spicchi.

Se i frutti sono abbastanza grandi (prugne, albicocche), forare la buccia in più punti con una forchetta o con uno stecchino, altrimenti scoppiano.

### verdure

Lavare, mondare e tagliare la verdura.

Scottare la verdura verde prima della conservazione in modo che mantenga il suo colore (v. al capitolo "Scottare").

### Livello riempimento

Versare gli alimenti nel vaso senza pressarli fino a ca. 3 cm dal bordo superiore. Non pressare gli alimenti, altrimenti le pareti cellulari degli alimenti si rompono. Scuotere il vasetto battendolo delicatamente su un panno, in modo che il contenuto si distribuisca meglio.

Riempire i vasetti con il liquido. Gli alimenti devono essere coperti.  
Per la frutta utilizzare una soluzione di acqua e zucchero, per la verdura una soluzione di sale o aceto.

### Suggerimenti

Sfruttare il calore residuo, estraendo i vasi dal vano cottura circa 30 minuti dopo aver spento il forno.

Coprire poi i vasi con un panno e lasciarli coperti per circa 24 ore affinché si raffreddino lentamente.

### Procedura

- Inserire la griglia al livello di introduzione più basso.
- Disporre i vasetti della stessa dimensione sulla griglia. I vasetti non devono toccarsi.

### Impostazioni

Programmi automatici > (Frutta/verdura) > ... > Conservazione

oppure

Altri programmi > Conservazione >

oppure

Cottura a vapore 

Temperatura: (v. tabella)

Durata: (v. tabella)

## Applicazioni speciali

| Pietanze da conservare     | Temperatura in °C | Durata in minuti* |
|----------------------------|-------------------|-------------------|
| <b>Frutta in bacche</b>    |                   |                   |
| Ribes                      | 80                | 50                |
| Uva spina                  | 80                | 55                |
| Mirtilli rossi             | 80                | 55                |
| <b>Frutta con nocciolo</b> |                   |                   |
| Ciliegie                   | 85                | 55                |
| Prugne Mirabelle           | 85                | 55                |
| Prugne                     | 85                | 55                |
| Pesche                     | 85                | 55                |
| Mele renette               | 85                | 55                |
| <b>Frutta con torsolo</b>  |                   |                   |
| Mele                       | 90                | 50                |
| Purea di mele              | 90                | 65                |
| Mele cotogne               | 90                | 65                |
| <b>verdure</b>             |                   |                   |
| Fagioli/Fagiolini          | 100               | 120               |
| Fagioli grossi             | 100               | 120               |
| Cetrioli                   | 90                | 55                |
| <b>Carne</b>               |                   |                   |
| Precotti                   | 90                | 90                |
| Arrostiti                  | 90                | 90                |

\* I tempi indicati valgono per vasi da 1,0 l. Per vasi da 0,5 l i tempi si riducono di 15 minuti, per vasi da 0,25 l di 20 minuti.

## Torte (modalità Conservazione)

Per la conservazione sono adatti impasti di base per dolci, impasti per Pan di Spagna e con lievito. Le torte possono essere conservate per ca. 6 mesi. Le torte **con frutta** non possono essere **conservate a lungo**; devono essere conservate entro 2 giorni.

## Vasetti

Utilizzare solo vasetti e accessori puliti e in perfette condizioni. I vasi devono essere più stretti nella parte inferiore e più larghi in quella superiore; quelli da 0,25 l sono i più adatti. Ogni vaso deve essere chiudibile con guarnizioni in gomma, coperchio in vetro e chiusura a molla. Affinché la preparazione sia uniforme, i vasetti devono avere la stessa grandezza.

## Procedura

- Imburrare i vasetti fino a ca. 1 cm sotto il bordo.
- Cospargere il vasetto con pangrattato.
- Riempirlo con l'impasto per metà o tre quarti (a seconda della ricetta). Accertarsi che il bordo del vaso rimanga pulito.
- Inserire la griglia al livello di introduzione più basso.
- Disporre i vasetti **aperti** della stessa dimensione sulla griglia. I vasetti non devono toccarsi.
- Chiudere i vasi **subito** dopo il procedimento di conservazione con guarnizione in gomma, coperchio e chiusura a molla. La torta non deve raffreddarsi. Se l'impasto è salito oltre il bordo, premerlo verso il basso con il coperchio in vetro.

# Applicazioni speciali

---

## Impostazioni

| <b>Tipo d'impasto</b>     | <b>Modalità</b>                 | <b>Scatto</b> | <b>Temperatura in °C</b> | <b>Umidità in %</b> | <b>Durata in minuti</b> |
|---------------------------|---------------------------------|---------------|--------------------------|---------------------|-------------------------|
| Impasto di base per dolci | Calore superiore/<br>inferiore  | -             | 160                      | -                   | 25-45                   |
| Pan di Spagna             | Calore superiore/<br>inferiore  | -             | 160                      | -                   | 50-55                   |
| Impasto al lievito        | Cottura combinata               | 1             | 30                       | 100                 | 10                      |
|                           | Calore superiore /<br>inferiore | 2             | 160                      | 30                  | 30-35                   |

## Estrarre il succo

Col forno a vapore è possibile estrarre il succo da frutta polposa, ad es. bacche e ciliegie.

I frutti particolarmente maturi sono più adatti; infatti più maturo è un frutto più aromatico è il succo.

## Preparazione

Scegliere e lavare la frutta. Eliminare eventualmente le parti guaste.

Eliminare il graso dall'uva e il picciolo dalle visciole poiché contengono sostanze amare. Dai frutti in bacca non occorre eliminare il picciolo.

## Suggerimenti

Mescolare frutta dolce e frutta asprigna per rendere il sapore più completo.

Per la maggior parte della frutta si aumenta la quantità di succo e se ne migliora l'aroma se alla frutta si aggiunge zucchero e si lascia rapprendere per alcune ore. Consigliamo per 1 kg di frutta dolce 50–100 g di zucchero, per 1 kg di frutta aspra 100–150 g di zucchero.

Per conservare il succo ottenuto, versarlo ancora caldo in bottiglie pulite e chiuderle subito.

## Procedura

- Sistemare la frutta già preparata in un recipiente forato.
- Disporvi sotto un contenitore non forato o la leccarda per raccogliere il succo.

## Impostazioni

Cottura a vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata: 40-70 minuti

# Applicazioni speciali

---

## Essiccazione

Per essiccare / dorare utilizzare esclusivamente la modalità Cottura combinata affinché l'umidità possa evaporare.

### Procedura

- Tagliare gli alimenti in parti uguali.
- Distribuire le parti sulla griglia oppure in un recipiente forato.
- Inserire la vaschetta di raccolta al livello di introduzione più basso.

### Consiglio

Banane e ananas non sono adatte per il processo di essiccazione.

### Impostazioni

Altri programmi > Essiccare

oppure

Cottura combinata

Temperatura: (v. tabella)

Durata: v. tabella

Umidità: 20 %

| <b>Alimenti</b>                        | <b>Temperatura in °C</b> | <b>Durata in ore</b> |
|--|--------------------------|----------------------|
| Mela ad anelli                         | 50–70                    | 5–8                  |
| Albicocche, a metà,<br>senza nocciolo  | 60–70                    | 10–12                |
| Pera, a spicchi                        | 70–80                    | 7–8                  |
| Erbette                                | 40–60                    | 1,5–2,5              |
| Funghi                                 | 50–70                    | 3–4                  |
| Pomodori, tagliati in<br>quattro parti | 60–70                    | 7–9                  |
| Agrumi a fette                         | 70–80                    | 8–9                  |
| Prugne, senza nocciolo                 | 60–70                    | 10–12                |

### Preparare yogurt

È necessario latte e come coltura yogurt o fermenti di yogurt.

Utilizzare quindi yogurt naturale con colture vive e senza conservanti. Lo yogurt trattato a caldo non è adatto.

Lo yogurt deve essere fresco (tempo breve di conservazione).

Per preparare lo yogurt utilizzare sia latte a lunga conservazione sia latte fresco, non freddi. Il latte H può essere utilizzato senza ulteriori trattamenti. Il latte fresco deve essere dapprima riscaldato a 90°C (non cotto) e poi raffreddato a 35°C. Se si utilizza latte fresco piuttosto che latte a lunga conservazione lo yogurt diventa un po' più denso.

Yogurt e latte devono avere lo stesso contenuto di grassi.

Nel corso della coagulazione i vasetti non devono essere mossi o scossi.

Al termine della preparazione raffreddare subito lo yogurt in frigorifero.

La compattezza, il contenuto di grassi e le colture utilizzate nello yogurt di partenza influenzano la consistenza dello yogurt prodotto. Non tutti gli yogurt sono adatti come yogurt di partenza.

#### **Possibili cause di risultati negativi**

Lo yogurt non è compatto:

conservazione errata dello yogurt di partenza, la catena del freddo è stata interrotta, la confezione era danneggiata, il latte non è stato riscaldato a sufficienza.

Il liquido si è depositato:

sono stati mossi i vasetti, lo yogurt non è stato raffreddato in modo sufficientemente rapido.

Lo yogurt è granuloso:

il latte è stato riscaldato a temperature troppo alte, il latte non era adatto, il latte e lo yogurt di partenza non sono stati distribuiti uniformemente.

# Applicazioni speciali

---

## Consiglio

Utilizzando fermenti di yogurt, questo alimento può essere preparato con un mix di latte e panna. Mescolare 3/4 di litro di latte con 1/4 di litro di panna.

## Procedura

- Mescolare 100 g di yogurt e 1 litro di latte oppure preparare il mix con i fermenti di yogurt come indicato sulla confezione.
- Versare il composto nei vasetti di vetro e chiuderli.
- Disporre i vasetti chiusi in un recipiente oppure sulla griglia. I vasetti non devono toccarsi.
- Allo scadere della durata riporre i vasetti subito in frigorifero. Non muovere i vasetti se non è necessario.

## Impostazioni

Programmi automatici > Programmi speciali > Preparare yogurt

oppure

Cottura a vapore 

Temperatura: 40 °C

Durata: 5 ore

## Lievitazione impasto

### Procedura

- Preparare l'impasto come da indicazioni.
- Coprire la terrina e disporla sulla griglia.

### Impostazioni

Altri programmi > Far lievitare l'impasto

oppure

Cottura a vapore 

Temperatura: 40 °C

Durata: in base alla ricetta

## Fondere la gelatina

### Procedura

- Ammollare la **gelatina in fogli** per 5 minuti in una terrina con acqua fredda. I fogli di gelatina devono essere ben coperti dall'acqua. Strizzare i fogli di gelatina e gettare l'acqua dalla terrina. Rimettere i fogli strizzati nella terrina.
- Versare la gelatina **macinata** in una terrina e aggiungere tanta acqua quanto indicato sulla confezione.
- Coprire la terrina e disporla sulla griglia.

### Impostazioni

Programmi automatici > Programmi speciali > Fondere la gelatina

oppure

Cottura a vapore 

Temperatura: 90 °C

Durata: 1 minuto

# Applicazioni speciali

---

## Fondere il cioccolato

Nel forno a vapore si può fondere qualsiasi tipo di cioccolato.

### Procedura

- Spezzettare il cioccolato.  
Mettere la glassa in un contenitore forato lasciandola nella confezione chiusa.
- Versare grandi quantità in un recipiente non forato, quantità piccole invece in una tazza o in una ciotola.
- Coprire il recipiente con una pellicola o un coperchio resistente alle alte temperature (fino a 100°C) e al vapore.
- Mescolare grandi quantità a metà procedimento.

### Impostazioni

Programmi automatici > Programmi speciali > Fondere cioccolato

oppure

Cottura a vapore 

Temperatura: 65 °C

Durata: 20 minuti

## Spellare gli alimenti

### Procedura

- Incidere a croce alimenti come pomodori, pesche noci ecc. in corrispondenza del picciolo. La pelle si toglierà più facilmente.
- Versarli in un recipiente forato.
- Passare le mandorle sotto l'acqua fredda subito dopo essere state estratte dal forno. In caso contrario non si pelano.

### Impostazioni

Cottura a vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata: (v. tabella)

| Alimenti   | Durata in minuti |
|------------|------------------|
| Albicocche | 1                |
| Mandorle   | 1                |
| Pesche     | 1                |
| peperoni   | 4                |
| Pesche     | 1                |
| Pomodori   | 1                |

# Applicazioni speciali

---

## Conserva di mele

La conservazione delle mele non trattate può essere prolungata. Se tenute in un luogo fresco, asciutto e ben aerato, si conservano anche fino a 5-6 mesi. Questo vale solo per le mele, non per altri tipi di frutta.

## Impostazioni

Cottura a vapore 

Temperatura: 50 °C

Durata: 5 minuti

## Scottare

Frutta e verdura che si intende surgelare dovrebbero essere prima scottate. Così mantengono infatti meglio le loro proprietà.

La verdura che viene scottata mantiene meglio il colore.

## Procedura

- Sistemare la frutta e la verdura preparata in un recipiente forato.
- Dopo aver scottato la frutta e la verdura, passarle in acqua fredda affinché possano raffreddarsi rapidamente. Poi farle sgocciolare.

## Impostazioni

Programmi automatici > (Frutta/verdura) > ... > Scottare

oppure

Altri programmi > Scottare

oppure

Cottura a vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata: 1 minuto

## Stufare le cipolle

Stufare significa cuocere l'alimento nel suo stesso succo, aggiungendo eventualmente un po' di grasso.

### Procedura

- Tagliare a pezzetti la cipolla e versarla con un po' di burro in un recipiente non forato.
- Coprire il recipiente con una pellicola o un coperchio resistente alle alte temperature (fino a 100°C) e al vapore.

### Impostazioni

Programmi automatici > Programmi speciali > Stufare le cipolle

oppure

Cottura a vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata: 4 minuti

## Sciogliere il lardo/la pancetta

La pancetta non diventa dorata.

### Procedura

- Versare la pancetta (a dadini, striscioline o fettine) in un recipiente non forato.
- Coprire gli alimenti con una pellicola o un coperchio resistente alle alte temperature (fino a 100°C) e al vapore.

### Impostazioni

Programmi automatici > Programmi speciali > Rosolare il lardo

oppure

Cottura a vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata: 4 minuti

# Applicazioni speciali

---

## Sterilizzare le stoviglie

I biberon o anche altre stoviglie adatte disinfettati nell'apparecchio al termine del programma sono sterili. Tuttavia, prima di sottoporre le stoviglie alla disinfezione, verificare sulle indicazioni del produttore se sono resistenti a temperature elevate (fino a 100°C) e al vapore.

Riassemblare i biberon solo quando sono completamente asciutti; solo in questo modo si impedisce una nuova proliferazione dei germi.

### Procedura

- Smontare i biberon e sistemare tutti i componenti su una griglia o in un recipiente di cottura forato in modo che non si tocchino (in posizione orizzontale oppure con l'apertura rivolta verso il basso). Il vapore caldo può così raggiungere senza problemi ogni singolo componente.

### Impostazioni

Altri programmi > Sterilizzare le stoviglie

oppure

Cottura a vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata: 15 minuti

## Scaldare le salviette

### Procedura

- Inumidire le salviette degli ospiti e arrotolarle strette.
- Sistemarle l'una accanto all'altra in un recipiente forato.

### Impostazioni

Programmi automatici > Programmi speciali > Riscaldare le salviette

oppure

Cottura a vapore 

Temperatura: 70 °C

Durata: 2 minuti

## Sciogliere il miele

### Procedura

- Aprire un po' il coperchio svitandolo e sistemare il vasetto di miele in un recipiente forato o sulla griglia.
- Mescolare il miele a metà procedimento.

### Impostazioni

Programmi automatici > Applicazioni speciali > Sciogliere il miele

oppure

Cottura a vapore 

Temperatura: 60 °C

Durata: 90 minuti (a prescindere dalla dimensione del vasetto o dalla quantità di miele contenuta).

## Preparare uova strapazzate

### Procedura

- Sbattere 6 uova con 375 ml di latte.
- Insaporire il mix di latte e uova e versarlo in un recipiente di cottura non forato unto di burro.

### Impostazioni

Cottura a vapore 

Temperatura: 100 °C

Durata: 4 minuti

# Arrostire

---

## In generale

Accertarsi che entrambi i filtri siano applicati.

Non arrostire mai la carne ancora congelata altrimenti si secca. Scongelarla prima di infornarla.

Di norma, mettere la carne sulla griglia e sistemarvi sotto la leccarda. In tal modo la carne si rosola omogeneamente in superficie e il succo che cola si conserva per preparare una salsa.

Prima di tagliare l'arrosto, lasciarlo riposare per 10 minuti circa. In tal modo il succo si distribuisce omogeneamente all'interno della carne.

Non preriscaldare il forno per arrostire. La carne preparata viene introdotta nell'apparecchio ancora freddo.

## Thermovent plus

Si consiglia di arrostire in combinazione col vapore. La carne magra non si asciuga; il grasso non schizza in quantità abbondanti e il vano cottura non si sporca troppo.

## Cottura combinata

Poiché la cottura combinata funziona con temperature basse i tempi di cottura sono piú lunghi rispetto alla preparazione tradizionale.

Piú bassa è la temperatura nel vano di cottura rispetto alla temperatura interna dell'alimento, piú dura il procedimento di cottura e quindi piú tenera diventa la carne.

La carne magra riesce particolarmente bene se la prima fase di cottura si svolge con temperatura alta e umidità ridotta e la seconda fase con temperatura ridotta (piú bassa) fino alla fine del procedimento. La durata della cottura dipende dallo spessore della carne.

Cuocere la carne grassa con crosta nella prima fase a temperatura alta per far sciogliere il grasso e dorare la crosta. Nella seconda fase di cottura la temperatura si riduce e l'umidità aumenta. In questo modo la carne si cuoce lentamente e uniformemente. Le proteine del muscolo si decompongono e la carne diventa tenera.

Nella terza fase di cottura la temperatura aumenta per rendere la crosta croccante.

Dorare il brasato nella prima fase di cottura a temperatura alta e umidità ridotta e nella seconda fase cuocere a lungo a temperatura ridotta e piú umidità. In questo modo l'alimento diventa tenero.

# Arrostire

## Impostazioni

| Cottura combinata  (arrosto) |        |                   |              |                  |
|---|--------|-------------------|--------------|------------------|
| Tipo di carne   | Scatto | Temperatura in °C | Umidità in % | Durata in minuti |
| <b>Pollame</b>  |        |                   |              |                  |
| Anatra<br>(intera fino a 3 kg)  | 1      | 100               | 95           | 30               |
|   | 2      | 130               | 30           | 60 - 90          |
|   | 3      | 180               | 30           | 10 - 20          |
| Oca<br>(intera fino a 4 kg)   | 1      | 100               | 95           | 60               |
|   | 2      | 130 - 150         | 30           | 120 - 150        |
| Coscia d'oca  | 1      | 100               | 95           | 30               |
|   | 2      | 130               | 30           | 30 - 40          |
|   | 3      | 180               | 30           | 10 - 15          |
| Pollo<br>(intero)   | 1      | 200               | 95           | 40               |
|   | 2      | 200 - 225         | 30           | 10               |
| Pollo, coscia   | 1      | 200               | 95           | 30               |
|   | 2      | 200 - 225         | 30           | 10 - 15          |
| Tacchino<br>(intero fino a 4 kg)  | 1      | 120               | 30           | 180              |
|   | 2      | 190 - 210         | 30           | 15 - 25          |
| Petto di tacchino   | 1      | 200 - 225         | 95           | 30 - 40          |
|   | 2      | 100               | 30           | 20 - 60          |
| Coscia di tacchino  | 1      | 200 - 225         | 95           | 30 - 40          |
|   | 2      | 100               | 30           | 45 - 80          |
| <b>Vitello</b>  |        |                   |              |                  |
| Filetto   | 1      | 200 - 225         | 20           | 40 - 50          |
| Brasato   | 1      | 200 - 225         | 20           | 30 - 35          |
|   | 2      | 145               | 50           | 240              |

Più bassa è la temperatura durante la seconda fase, più tenero risulta l'arrosto. La durata di cottura può durare alcune ore.

| Cottura combinata  (arrosto) |        |                   |              |                  |
|---|--------|-------------------|--------------|------------------|
| Tipo di carne   | Scatto | Temperatura in °C | Umidità in % | Durata in minuti |
| <b>Agnello</b>  |        |                   |              |                  |
| Coscia  | 1      | 200 - 225         | 50           | 35 - 40          |
|   | 2      | 100               | 30           | 120 - 160        |
| Corona  | 1      | 225               | 20           | 20 - 35          |
|   | 2      | 40 - 70           | 100          | 20               |
| <b>Manzo</b>  |        |                   |              |                  |
| Filetto   | 1      | 210 - 225         | 20           | 40 - 60          |
| Roastbeef   | 1      | 200 - 225         | 20           | 40 - 120         |
| Brasato   | 1      | 200 - 225         | 20           | 35               |
|   | 2      | 145               | 50           | 240              |
| <b>Maiale</b>   |        |                   |              |                  |
| Filetto   | 1      | 200 - 225         | 20           | 25 - 35          |
| Stinco  | 1      | 190 - 210         | 30           | 110 - 120        |
| Arrosto in crosta   | 1      | 205               | 20           | 40 - 70          |
|   | 2      | 85                | 100          | 120              |
|   | 3      | 180               | 20           | 20 - 40          |
| Brasato   | 1      | 180 - 210         | 30           | 40               |
|   | 2      | 150               | 50           | 50 - 90          |
| <b>Selvaggina</b>   |        |                   |              |                  |
| Cervo, arrosto  | 1      | 225               | 30           | 30 - 40          |
|   | 2      | 100               | 50           | 50 - 120         |
| Coscia di capriolo  | 1      | 225               | 30           | 35 - 40          |
|   | 2      | 100               | 50           | 60 - 80          |
| Arrosto di cinghiale  | 1      | 200 - 220         | 30           | 40 - 45          |
|   | 2      | 150               | 50           | 70 - 90          |

Più bassa è la temperatura durante la seconda fase, più tenero risulta l'arrosto. La durata di cottura può durare alcune ore.

# Cuocere

---

## In generale

Gli alimenti preparati in modo leggero sono particolarmente sani. Torte, pizza, patatine fritte e dolci devono risultare dorate.

Per cuocere dolci e torte salate, togliere il filtro antigrasso sul pannello posteriore. Diversamente la doratura superficiale risulta irregolare (eccezione: torta alle prugne, pizze con farciture abbondante).

Cuocere la pizza e torte umide, p.es. torta di prugne, con la modalità Cottura combinata e 20% di umidità.

Sistemare gli stampi allungati in posizione orizzontale. In tal modo il calore si distribuisce più omogeneamente intorno allo stampo, garantendo una cottura regolare.

Per la cottura di dolci usare preferibilmente tortiere e stampi scuri in quanto assorbono meglio il calore e lo cedono più in fretta all'impasto. Tortiere e stampi chiari riflettono il calore. Se si usano tortiere e stampi chiari, il tempo di cottura si prolunga.

Usare contemporaneamente al massimo due livelli.

Per cuocere contemporaneamente su due livelli, utilizzare il secondo e il quarto livello dal basso. Se come seconda teglia si utilizza la vaschetta di raccolta si ottiene un risultato di cottura uniforme se si inserisce la vaschetta nel secondo livello e la teglia nel quarto dal basso.

Per la cottura di pane e panini si consiglia di usare una teglia imburata e infarinata.

## Thermovent plus

Per preparare torte umide, come la torta alle prugne, si consiglia di cuocere su un solo livello.

Usare la leccarda per cuocere torte alla frutta basse, come ad esempio la torta di prugne. Con bordi più alti il rischio che il succo derivante dalla frutta trabocchi è minore e si semplifica la pulizia del vano cottura.

Per cuocere surgelati come patatine fritte, crocchette, torte, pizza e baguette impostare le temperature più basse indicate.

Con Thermovent plus ridurre le temperature indicate per Calore superiore e inferiore di 20°C.

### Tabella per dolci e altre pietanze

| Thermovent plus  |                   |                  |
|---|-------------------|------------------|
| Tipo d'impasto  | Temperatura in °C | Durata in minuti |
| <b>Pan di Spagna</b>  |                   |                  |
| Base di pan di Spagna alta  | 170 - 190         | 30 - 40          |
| Roulade di pan di Spagna  | 160 - 170         | 20 - 25          |
| <b>Meringhe</b>   |                   |                  |
| Baiser (meringa)  | 90 - 100          | 140 - 160        |
| <b>Impasto al lievito</b>   |                   |                  |
| pizza<br>crostata di prugne<br>torta di cipolle   | 200 - 220         | 25- 30           |
| <b>Impasto olio e ricotta</b>   | 150 - 170         | 30 - 40          |

# Cuocere

---

## Torte dolci/salate speciali

La funzione è particolarmente indicata per

- impasto liquido: si gonfia uniformemente e diventa molto morbido.
- impasto per bigné: si gonfia parecchio e si asciuga bene all'interno.
- impasti surgelati con aggiunta di soda caustica (laugenbrezel): in questo modo lucentezza e grani di sale rimangono perfettamente inalterati.

Per la cottura di dolci e pane si consiglia l'utilizzo di forme scure.

## Tabella per dolci e altre pietanze

| Torte dolci/salate speciali |                   |                  |
|-----------------------------|-------------------|------------------|
| Tipo d'impasto              | Temperatura in °C | Durata in minuti |
| Pasta da bigné              | 140 - 160         | 50 - 60          |
| Impasto di base per dolci   | 150 - 170         | 50 - 60          |

## Programmi automatici

Per la cottura di dolci usare gli stampi indicati nel ricettario.

## Cottura combinata

La pasta frolla per pasticcini riesce particolarmente bene se si cuoce con umidità del 95%.

La lucentezza per pane, panini e pasta sfoglia si ottiene nella prima fase di cottura con l'aggiunta di vapore (umidità max., temperatura bassa). La doratura si ottiene con umidità e temperatura alte; l'asciugatura con umidità ridotta e temperatura alta.

Preparare pane precotto con umidità al 90% e la temperatura riportata sulla confezione.

## Tabella per dolci e altre pietanze

| Cottura combinata  (pane e dolci) |        |                   |              |                  |
|--|--------|-------------------|--------------|------------------|
| Tipo d'impasto   | Scatto | Temperatura in °C | Umidità in % | Durata in minuti |
| <b>Pasta sfoglia</b>   | 1      | 100               | 100          | 7                |
|  | 2      | 170 - 190         | 90           | 15               |
|  | 3      | 170 - 190         | 75           | 5                |
|  | 4      | 170 - 190         | 20           | 6                |
| <b>Impasto al lievito</b>  |        |                   |              |                  |
| Baguette   | 1      | 40                | 100          | 8                |
|  | 2      | 50                | 100          | 4                |
|  | 3      | 210               | 50           | 6                |
|  | 4      | 160 - 195         | 20           | 30               |
| Torta di frutta su teglia  | 1      | 160 - 190         | 90           | 20 - 23          |
|  | 2      | 160               | 30           | 6                |
| Croissant  | 1      | 100               | 100          | 7                |
|  | 2      | 160 - 180         | 90           | 17 - 22          |
|  | 3      | 150               | 75           | 3                |
|  | 4      | 150               | 30           | 3                |
| Focaccia   | 1      | 40                | 100          | 10               |
|  | 2      | 50                | 100          | 2                |
|  | 3      | 210               | 20           | 6                |
|  | 4      | 165 - 185         | 20           | 25               |
| Treccia al lievito   | 1      | 100               | 100          | 7                |
|  | 2      | 140 - 170         | 90           | 17 - 21          |
|  | 3      | 150               | 30           | 15               |
| Pane misto segale  | 1      | 210               | 50           | 5                |
|  | 2      | 180 - 200         | 20           | 50               |

Per preparare il pane utilizzare al massimo 750 g di farina.

# Cuocere

| Cottura combinata  (pane e dolci) |        |                   |              |                  |
|--|--------|-------------------|--------------|------------------|
| Tipo d'impasto   | Scatto | Temperatura in °C | Umidità in % | Durata in minuti |
| <b>Impasto al lievito</b>  |        |                   |              |                  |
| Panini ai cereali  | 1      | 155               | 90           | 9                |
|  | 2      | 210               | 20           | 15 - 25          |
| Pane bianco  | 1      | 40                | 100          | 8                |
|  | 2      | 50                | 100          | 4                |
|  | 3      | 210               | 50           | 6                |
|  | 4      | 170 - 195         | 20           | 30               |
| Panini di frumento   | 1      | 40                | 100          | 6                |
|  | 2      | 155               | 90           | 5                |
|  | 3      | 200               | 20           | 15 - 25          |
| Pane misto di frumento   | 1      | 40                | 100          | 8                |
|  | 2      | 50                | 100          | 4                |
|  | 3      | 210               | 50           | 6                |
|  | 4      | 170 - 190         | 20           | 30               |
| <b>Pasta frolla</b>  |        |                   |              |                  |
| Dolci/Biscotti   | 1      | 150 - 170         | 95           | 20 - 25          |
| Torta di frutta ripiena  | 1      | 180 - 225         | 30           | 6                |
|  | 2      | 150 - 170         | 30           | 5                |
|  | 3      | 150 - 160         | 20           | 45               |
| Base per torta   | 1      | 160 - 190         | 95           | 20 - 25          |
| <b>Sformato</b>  | 1      | 160 - 180         | 95           | 45 - 55          |

Per preparare il pane utilizzare al massimo 750 g di farina.

## Utilizzo dei programmi automatici

---

Il forno è dotato di numerosi programmi automatici. Ai singoli programmi sono associate modalità di cottura, temperature e durate. All'utente rimane quindi solo da scegliere le indicazioni adatte alla propria pietanza tra quelle elencate.

Grado di cottura e doratura vengono indicati mediante una barra composta da sette segmenti. Di serie è impostato un grado di cottura medio oppure una doratura media: l'impostazione è rappresentata da un segmento centrale pieno. Per selezionare l'impostazione desiderata spostare il segmento evidenziato verso destra o sinistra.

Le indicazioni relative al peso fanno riferimento al peso per singolo pezzo. E' possibile preparare un trancio di salmone di 250 g o più pezzi dello stesso peso contemporaneamente.

Per alcuni programmi vengono visualizzate le indicazioni relative al ripiano e al momento di introduzione. Attenersi a queste indicazioni o confermarle.

Al termine della cottura lasciare che il forno si raffreddi a temperatura ambiente prima di avviare un programma automatico.

Si raccomanda di fare attenzione quando si introducono alimenti nel vano di cottura già caldo. Potrebbe fuoriuscire vapore molto caldo. Allontanarsi e attendere finché il vapore si è dissolto.

Evitare di venire a contatto con vapore molto caldo oppure con le pareti calde del vano cottura. Pericolo di scottarsi.

L'ora di avvio può essere posticipata con l'opzione "Avvio alle" o "Fine alle".

Per terminare anticipatamente un programma automatico spegnere l'apparecchio.

Se al termine del programma automatico la pietanza non dovesse essere ancora cotta come la si desidera, selezionare con il tasto sensore  "Prolungamento cottura".

I programmi automatici possono essere salvati come "Programmi personalizzati".

## Utilizzo dei programmi automatici

---

- Selezionare "Programmi automatici".
- Selezionare il relativo sottomenù (p.es. verdure).
- Scegliere le verdure di proprio interesse (p.es. cavolfiore).
- Scegliere e confermare le indicazioni.
- Selezionare il metodo di cottura e impostare eventualmente il grado di cottura.

### Prolungamento cottura

Se al termine del programma automatico la pietanza non dovesse essere ancora cotta come la si desidera, è possibile continuarne la cottura.

- Toccare 
- Confermare "Prolungamento cottura".

## Treccia svizzera

Durata del programma: 51 minuti

### Ingredienti per 1 treccia

675 g di farina di frumento tipo 405

75 g di farina di farro tipo 630

120 g di burro morbido

2 cucchiaini di sale

1 cubetto di lievito fresco

400 ml di latte tiepido

Burro per ungere

Farina da cospargere

1. Setacciare la farina in una terrina, aggiungere il burro e il sale. Sciogliere il lievito nel latte tiepido e aggiungerlo.

2. Impastare bene fino a ottenere un impasto liscio, coprire con un panno umido e lasciar lievitare per 1 ora circa.

3. Dall'impasto ricavare 3 grandi rotoli e intrecciarli, disporli su una teglia precedentemente imburata e infarinata e cuocere.

## Impostazione programma automatico

Programmi automatici > Pane > Treccia svizzera > Cuocere

### Impostazioni manuali

Funzione: Cottura combinata

1° fase

Temperatura: 90°C

Umidità: 100%

Durata: 6 minuti

2° fase

Temperatura: 180–220°C

Umidità: 50%

Durata: 45 minuti

Livello d'introduzione

2° dal basso

## Ricette programmi automatici

---

### Croissant

Durata del programma: 25 minuti

#### **Ingredienti per 10 - 12 pezzi:**

500 g di farina di frumento tipo 405

1 cucchiaino di sale

50 g di zucchero

50 g di burro morbido

1 cubetto di lievito fresco

300 ml di latte tiepido

150 g di burro

Burro per ungere

Farina da cospargere

Per una teglia utilizzare gli stessi ingredienti ma in quantità dimezzata

1. Setacciare la farina in una terrina, aggiungere il sale, lo zucchero e il burro morbido. Sciogliere il lievito nel latte tiepido e aggiungerlo. Impastare tutti gli ingredienti per 3-4 minuti fino a ottenere un impasto liscio e far lievitare in forno per 45 minuti con il programma "Lievitazione impasto" o con l'impostazione Cottura combinata a 30°C con il 100% di umidità.

2. Tagliare il burro per il lungo così da formare due "placche" e infarinarle.

3. Con l'impasto formare un quadrato, disporre le "placche" di burro l'una accanto all'altra diagonalmente sull'impasto, richiudervi sopra gli angoli e mettere in frigorifero per 10 minuti.

4. Stendere l'impasto fino a ottenere un rettangolo, ripiegare 3 volte i lati corti e mettere nuovamente in frigorifero per 10 minuti. Ripetere questo procedimento per 2 volte.

5. Successivamente distendere l'impasto raffreddato e tagliarlo a metà diagonalmente, ottenendo 2 rettangoli.

6. Dai due rettangoli ricavare rispettivamente 10 triangoli e arrotolarli fino alla punta. Disporre i croissant sulla teglia imburata e infarinata.

7. Coprire la teglia e lasciar lievitare al caldo o con la cottura combinata a 30°C con il 100% di umidità finché i croissant raddoppiano di volume. Infine cuocere.

## Impostazione programma automatico

Programmi automatici > Panini > Croissant > Cuocere

## Impostazioni manuali

Funzione: Cottura combinata

1° fase

Temperatura: 100°C

Umidità: 100 %

Durata: 9 minuti

2° fase

Temperatura:

1 teglia: 160–190°C

2 teglie: 170–190°C

Umidità: 90%

Durata: 10 minuti

3° fase

Temperatura: 150°C

Umidità: 75%

Durata: 3 minuti

4° fase

Temperatura: 150°C

Umidità: 20%

Durata: 3 minuti

### Livello di introduzione

1 teglia: 3° dal basso

2 teglie: 2° e 4° dal basso

# Ricette programmi automatici

---

## Baguette

Durata del programma: 48 minuti

### Ingredienti per 2 baguette:

500 g di farina di frumento tipo 405

20 g di lievito fresco

3 g di zucchero

10 g di sale

10 g di burro morbido

260 ml di acqua tiepida

Burro per ungere

Farina da cospargere

1. Sciogliere il lievito con lo zucchero nell'acqua e aggiungere il tutto alla farina insieme al sale e al burro.

2. Impastare il tutto per ca. 7 minuti. Lasciar lievitare l'impasto scoperto in una terrina nel forno per 20 minuti con il programma "Lievitazione impasto" o con l'impostazione Cottura combinata a 30°C con il 100% di umidità.

3. Su una superficie infarinata formare due baguette e metterle per il lungo su una teglia imburata e spolverizzata di farina. Praticare in superficie dei piccoli intagli a forma di S e cuocere.

## Impostazione programma automatico

Programmi automatici > Pane > Baguette > Cuocere

### Impostazioni manuali

Modalità: Cottura combinata

1° fase

Temperatura: 40°C

Umidità: 100%

Durata: 8 minuti

2° fase

Temperatura: 50°C

Umidità: 100%

Durata: 4 minuti

3° fase

Temperatura: 210°C

Umidità: 50%

Durata: 6 minuti

4° fase

Temperatura: 160–195°C

Umidità: 20%

Durata: 30 minuti

Livello d'introduzione

3° dal basso

## Focaccia

Durata del programma: 53 minuti

### Ingredienti per una teglia Ø 28 cm

- 1 cubetto di lievito fresco
- 150 ml di acqua tiepida
- 300 g di farina di frumento tipo 405
- 1 pizzico di zucchero
- 2 cucchiaini di sale
- 3 cucchiai di olio d'oliva

### Per guarnire

2–3 cucchiai di olio di oliva  
semi di sesamo nero

Burro per ungere  
Farina da cospargere

1. In una terrina sciogliere il lievito in acqua, aggiungere la farina, lo zucchero, il sale, l'olio e impastare per 7 minuti fino a ottenere un impasto liscio. Lasciar lievitare l'impasto scoperto in forno per 20 minuti con il programma "Lievitazione impasto" o con l'impostazione Cottura combinata a 30°C con il 100% di umidità.

2. Formare una focaccia, disporla in uno stampo rotondo (ad es. una teglia o una tortiera a cerniera), imburrate e infarinato.

3. Spennellare la superficie di olio, cospargere di semi di sesamo, infornare sulla griglia e cuocere.

## Impostazione programma automatico

Programmi automatici > Pane > Focaccia > Cuocere

### Impostazioni manuali

Funzione: Cottura combinata

1° fase

Temperatura: 40°C

Umidità: 100%

Durata: 20 minuti

2° fase

Temperatura: 50°C

Umidità: 100%

Durata: 2 minuti

3° fase

Temperatura: 210°C

Umidità: 20%

Durata: 6 minuti

4° fase

Temperatura: 165–185°C

Umidità: 20%

Durata: 25 minuti

### Livello d'introduzione

3° dal basso

# Ricette programmi automatici

---

## Panini ai cereali

Durata del programma: 24-34 minuti

### **Ingredienti per 8 - 10 pezzi:**

250 g di farina di farro tipo 630  
250 g di farina di frumento integrale  
2 cucchiaini di sale  
100 g di semi di girasole  
1 cubetto di lievito fresco  
300 ml di acqua tiepida

### Per decorare

Semi di papavero  
Semi di sesamo  
Semi di girasole o miglio

Burro per ungere  
Farina da cospargere

1. Mescolare la farina con il sale e i semi di girasole. Sciogliere il lievito nell'acqua tiepida e aggiungere il tutto. Impastare per ca. 3-4 minuti. Far lievitare in forno con il programma "Lievitazione impasto" o con l'impostazione Cottura combinata a 30°C con umidità al 100% per 20 minuti.

2. Formare dei panini, rigirarli a scelta nei vari tipi di semi, disporli sulla teglia imburata e infarinata e cuocere.

## Impostazione programma automatico

Programmi automatici > Panini > Panini ai cereali > Cuocere

### **Impostazioni manuali**

Funzione: Cottura combinata

1° fase

Temperatura: 155°C

Umidità: 90%

Durata: 9 minuti

2° fase

Temperatura: 210°C

Umidità: 20%

Durata: 15-25 minuti

### Livello d'introduzione

3° dal basso

## Pane misto di frumento

Durata del programma: 48 minuti

### Ingredienti per una forma di pane

1 cubetto di lievito fresco  
1/2 cucchiaino di zucchero  
280 ml di acqua tiepida  
375 g di farina di frumento tipo 405  
125 g di farina di segale tipo 997  
2-3 cucchiaini di sale 1 cucchiaio di olio

Burro per ungere  
Farina da cospargere

1. Sciogliere il lievito assieme allo zucchero in acqua. Aggiungere la farina, il sale, l'olio e impastare per 7 minuti.

2. Lasciar lievitare l'impasto nella terrina in forno per 20 minuti con il programma "Lievitazione impasto" o con l'impostazione Cottura combinata a 30°C con il 100% di umidità.

3. Impastare di nuovo, dare una forma al pane e disporlo per il lungo sulla teglia imburrata e spolverizzata di farina. Incidere più volte diagonalmente la superficie del pane e cuocere.

## Impostazione programma automatico

Programmi automatici > Pane > Pane misto di frumento > Cuocere

### Impostazioni manuali

Funzione: Cottura combinata

1° fase

Temperatura: 40°C

Umidità: 100%

Durata: 8 minuti

2° fase

Temperatura: 50°C

Umidità: 100%

Durata: 4 minuti

3° fase

Temperatura: 210°C

Umidità: 50%

Durata: 6 minuti

4° fase

Temperatura: 170-190°C

Umidità: 20%

Durata: 30 minuti

Livello d'introduzione

3° dal basso

# Ricette programmi automatici

---

## Panini di frumento

Durata del programma: 26-36 minuti

### Ingredienti per 8 panini

20 g di lievito fresco  
260 ml di acqua tiepida  
500 g di farina di frumento tipo 405  
10 g di sale  
3 g di zucchero  
10 g di burro

Burro per ungere  
Farina da cospargere

1. Sciogliere il lievito in acqua, aggiungere la farina, il sale, lo zucchero, il burro e impastare per 7 minuti fino a ottenere un impasto liscio.

2. Lasciar lievitare l'impasto nella terrina in forno per 20 minuti con il programma "Lievitazione impasto" o con l'impostazione Cottura combinata a 30°C con il 100% di umidità.

3. Lavorare ancora l'impasto, formare 8 panini, disporli sulla teglia precedentemente imburata e infarinata, inciderli al centro e cuocerli.

## Impostazione programma automatico

Programmi automatici > Panini > Panini di frumento > Cuocere

### Impostazioni manuali

Funzione: Cottura combinata

1° fase

Temperatura: 40°C

Umidità: 100%

Durata: 6 minuti

2° fase

Temperatura: 155°C

Umidità: 90%

Durata: 5 minuti

3° fase

Temperatura: 200°C

Umidità: 20%

Durata: 15-25 minuti

Livello d'introduzione

3° dal basso

## Pane bianco

Durata del programma: 48 minuti

### Ingredienti per una forma di pane

20 g di lievito fresco  
260 ml di acqua tiepida  
500 g di farina di frumento tipo 405  
10 g di sale  
3 g di zucchero  
10 g di burro

Burro per ungere  
Farina da cospargere

1. Sciogliere il lievito in acqua, aggiungere farina, sale, zucchero, burro e impastare per 7 minuti fino a ottenere un impasto liscio.
2. Lasciar lievitare l'impasto scoperto nella terrina in forno per 20 minuti con il programma "Lievitazione impasto" o con l'impostazione Cottura combinata a 30°C con il 100% di umidità.
3. Dare una forma all'impasto, incidere diagonalmente più volte la superficie e mettere il pane su una teglia imburata e infarinata, quindi cuocere.

## Impostazione programma automatico

Programmi automatici > Pane > Pane bianco > Cuocere

### Impostazioni manuali

Modalità: Cottura combinata

1° fase

Temperatura: 40°C

Umidità: 100%

Durata: 8 minuti

2° fase

Temperatura: 50°C

Umidità: 100%

Durata: 4 minuti

3° fase

Temperatura: 210°C

Umidità: 50%

Durata: 6 minuti

4° fase

Temperatura: 170–195°C

Umidità: 20%

Durata: 30 minuti

Livello d'introduzione

3° dal basso

# Ricette programmi automatici

---

## Carré di agnello a corona

Durata del programma: 36 minuti

### Ingredienti per 4 persone

1 carré di agnello a corona (1,5 kg)

1-2 cucchiaini d'olio

sale

pepe

1. Incidere la carne all'osso, in modo che le ossa siano libere e rivolte verso l'alto. Legare le estremità con il filo da cucina per ottenere una corona. In alternativa richiedere al macellaio di preparare il pezzo.

2. Mescolare il sale e il pepe con l'olio e spennellarvi la carne.

3. Disporre la carne sulla griglia e cuocerla.

## Impostazione programma automatico

Programmi automatici > Carne >  
Agnello > Carré di agnello a corona >  
Arrostire

### Impostazioni manuali

Modalità: Cottura combinata

1° fase

Temperatura: 225°C

Umidità: 20%

Durata: 16 minuti

2° fase

Temperatura: 40–70°C

Umidità: 20%

Durata: 20 minuti

Livello di introduzione

Griglia: 2° dal basso

Leccarda: 1° dal basso

## Brasato di manzo

Durata del programma: 263 minuti

### Ingredienti per 4 persone

1 cipolla bionda  
1 mazzetto di verdure da minestra  
max. 1-1,5 kg di carne di manzo dalla  
coscia  
500 ml di vino rosso  
500 ml di brodo  
150 g di crème fraîche  
amido  
50 ml di acqua  
sale  
pepe  
vino rosso per aggiustare

1. Sbucciare la cipolla e tagliarla grossolanamente a cubetti, mondare la verdura da minestra, tagliuzzarla fine e marinare il tutto con la carne, il vino rosso e il brodo per 24 ore.

2. Avvolgere la carne nella carta di alluminio assieme alla verdura e al liquido e disporla nella leccarda. Cuocere per 90 minuti. Rimuovere la carta di alluminio e cuocere ulteriormente.

3. A cottura ultimata passare la verdura con il sugo della carne in una pentola usando un colino, incorporarvi la crème fraîche ed eventualmente addensare la salsa con l'amido. Aggiustare la salsa di sale, pepe e vino rosso.

## Impostazione programma automatico

Programmi automatici > Carne > Manzo > Brasato di manzo > Arrostitire  
Durata: 263 minuti

## Impostazioni manuali

Modalità: Cottura combinata  
1° fase  
Temperatura: 225°C  
Umidità: 20%  
Durata: 23 minuti  
2° fase  
Temperatura: 145°C  
Umidità: 50%  
Durata: 240 minuti

### Livello di introduzione

Griglia: 2° dal basso  
Leccarda: 1° dal basso

# Ricette programmi automatici

---

## Filetto di manzo

Durata programma:  
40–120 minuti

### Ingredienti per 4 persone

800 g di filetto di manzo pezzo centrale, dello spessore di ca. 6 cm  
sale  
pepe  
olio

1. Liberare la carne dal grasso e dai nervetti. Mescolare il sale e il pepe con l'olio e spennellarvi la carne. Disporre la carne sulla griglia e cuocerla.

## Impostazione programma automatico

Programmi automatici > Carne > Manzo > Filetto di manzo > Pezzo intero > Arrostito

### Impostazioni manuali

Modalità: Cottura combinata  
Temperatura: 220°C  
Umidità: 20%  
Durata: 40-120 minuti

### Livello di introduzione

Griglia: 2° dal basso  
Leccarda: 1° dal basso

### Roastbeef con patate arrosto e salsa remolata

Durata del programma: 40-120 minuti

#### Ingredienti per 4 - 6 persone:

1 kg di roastbeef  
sale  
pepe  
olio

#### Remolata

1-2 cetriolini  
2 scalogni  
erba cipollina  
prezzemolo  
150 g di yogurt  
5 cucchiaini di maionese  
sale  
pepe  
1 pizzico di zucchero  
succo di limone

#### Patate arrosto

1 kg di patate lesse  
1 cipolla bionda  
100 g di pancetta a dadini  
burro chiarificato  
sale  
pepe

1. Liberare la carne dal grasso e dai nervetti. Mescolare il sale e il pepe con l'olio e spennellarvi la carne. Disporre la carne sulla griglia e cuocerla.

2. Nel frattempo tagliare a dadini i cetriolini e gli scalogni, l'erba cipollina ad anellini e tritare finemente il prezzemolo.

3. Unire tra loro tutti gli ingredienti per la remolata e aggiustare di sale, pepe e zucchero.

4. Sbucciare la cipolla bionda e tagliarla a fette come le patate lesse. Riscaldare in padella il burro chiarificato, aggiungere le patate e la cipolla a fette, la pancetta a dadini e arrostitire il tutto finché risulta croccante. Aggiustare di sale e pepe.

#### Impostazione programma automatico

Programmi automatici > Carne > Manzo > Roastbeef > Arrostitire

#### Impostazioni manuali

Modalità: Cottura combinata

Temperatura: 220°C

Umidità: 20%

Durata: 40-120 minuti

Livello di introduzione

Griglia: 2° dal basso

Leccarda: 1° dal basso

# Ricette programmi automatici

---

## Filetto di maiale in crosta

Durata del programma: 35 minuti

### Ingredienti per 4 persone

1 filetto di maiale da 400 g  
sale  
pepe  
1 cucchiaino di burro chiarificato

#### Ripieno

1 carota piccola  
1 zucchina piccola  
200 g di macinato di carne di vitello  
4 cucchiaini di panna  
60 g di formaggio Tilsit  
4 foglie di salvia  
sale  
pepe

#### Impasto

1 confezione di pasta sfoglia rotonda  
4 fette di prosciutto cotto

#### Per spennellare

1 tuorlo d'uovo di grandezza M  
1 presa di sale  
1 cucchiaino di latte condensato

Carta da forno

1. Insaporire la carne di sale, pepe e rosolarla in una padella su tutti i lati nel burro chiarificato.

2. Pelare la carota e tagliarla a dadini, tagliare anche la zucchina a dadini. Rivoltare la verdura in un recipiente forato e cuocere (impostazioni v. fase 2). Mescolare la carne macinata di vitello con la verdura e aggiungere la panna e il formaggio.

3. Tagliare finemente la salvia e aggiungerla alla massa assieme al sale e al pepe.

4. Disporre la pasta sfoglia sulla superficie di lavoro e adagiarvi sopra il prosciutto. Spalmare il ripieno in modo uniforme. Infine disporvi sopra la carne.

5. Arrotolare la pasta e disporla sulla teglia rivestita di carta forno con la chiusura verso il basso.

6. Mescolare il tuorlo con il sale e il latte e spennellare la pasta sfoglia. Infornare e cuocere (impostazioni v. fase 6).

### Fase 2 Impostazioni

Modalità: Cottura a vapore  
Temperatura: 100°C  
Durata: 4 minuti

### Fase 6 Impostazioni programma automatico

Programmi automatici > Carne > Maiale > Filetto di maiale > Filetto di maiale in crosta > Cuocere

### Fase 6 Impostazioni manuali

Modalità: Cottura combinata  
Fase 1: Preriscaldare  
Temperatura: 175–195°C  
Umidità: 20%  
Fase 2: Cuocere  
Temperatura: 175–195°C  
Umidità: 20%  
Durata: 35 minuti

Livello d'introduzione  
2° dal basso

## Arrosto in crosta

Durata del programma: 180-230 minuti

### Ingredienti per 4 persone

1 mazzetto di verdure da minestra  
500 ml di brodo  
750 g di arrosto di maiale con cotenna  
sale  
pepe  
timo  
150 g di crème fraîche  
amido

1. Mondare la verdura da minestra, tagliarla a dadini o anellini e metterla nella leccarda insieme al brodo.

2. Far incidere a croce la cotenna dal macellaio. Condire la carne di sale, pepe e timo e disporla sulla griglia. Infornarla assieme alla leccarda e arrostitire.

3. Filtrare il sugo raccolto nella leccarda.

4. Riscaldarlo in una padella, se necessario sgrassarlo, aggiungere la crème fraîche e addensare con l'amido. Aggiustare di sale e pepe.

## Impostazione programma automatico

Programmi automatici > Carne > Maiale > Arrosto con cotenna > Arrostitire

### Impostazioni manuali

Modalità: Cottura combinata

1° fase

Temperatura: 205°C

Umidità: 20%

Durata: 40-70 minuti

2° fase

Temperatura: 85°C

Umidità: 100%

Durata: 120 minuti

3° fase

Temperatura: 180°C

Umidità: 40%

Durata: 20-40 minuti

Livello di introduzione

Griglia: 2° dal basso

Leccarda: 1° dal basso

# Ricette programmi automatici

---

## Pollo

Durata del programma: 60 minuti

### Ingredienti per 2 persone

1 pollo (ca. 1200 g)

2 cucchiai di olio

sale

pepe

paprica in polvere

1. Lavare il pollo internamente ed esternamente e asciugarlo tamponandolo.

2. Mescolare l'olio con le spezie e spennellare il pollo con il composto ottenuto. Disporre il pollo sulla griglia con il petto rivolto verso l'alto e cuocerlo.

## Impostazione programma automatico

Programmi automatici > Carne > Pollame > Pollo > Intero > Arrostire

### Impostazioni manuali

Step 2

Modalità: Cottura combinata

1° fase

Temperatura: 180–220°C

Umidità: 95%

Durata: 50 minuti

2° fase

Temperatura: 225°C

Umidità: 20%

Durata: 10 minuti

Livello di introduzione

Griglia: 3° dal basso

Leccarda: 1° dal basso

## Verdure

|                           | Scottare | Cottura a vapore | Conservazione |
|---------------------------|----------|------------------|---------------|
| Cavolfiore                | x        | x                | -             |
| Fagioli/Fagiolini         |          |                  |               |
| Fagiolini verdi           | x        | x                | x             |
| Fagiolini gialli          | x        | x                | x             |
| Fagioli Spagna            | x        | x                | -             |
| Fagiolini finissimi       | x        | x                | -             |
| Fagiolini lunghi          | x        | x                | x             |
| Broccoli                  | x        | x                | -             |
| Cavolo cinese             | x        | x                | -             |
| Piselli                   | x        | x                | -             |
| Finocchio                 | x        | x                | -             |
| Cavolo riccio             | x        | x                | -             |
| Patate                    |          |                  |               |
| Patate lesse con buccia   | -        | x                | -             |
| Patate lesse senza buccia | -        | x                | -             |
| Cavolo rapa               | x        | x                | -             |
| Zucca                     | x        | x                | -             |
| Pannocchie                | x        | x                | -             |
| Coste                     | x        | x                | -             |
| Carote                    |          |                  |               |
| Carotine                  | x        | x                | -             |
| Carote parigine           | x        | x                | -             |
| Carote standard           | x        | x                | -             |

# Elenco programmi

---

## Verdure

|                        | <b>Scottare</b> | <b>Cottura a vapore</b> |
|------------------------|-----------------|-------------------------|
| Peperoni               | x               | x                       |
| Porri                  | x               | x                       |
| Cavoletti di Bruxelles | x               | x                       |
| Cavolo rosso           | x               | x                       |
| Asparagi               |                 |                         |
| Asparagi bianchi       | x               | x                       |
| Asparagi verdi         | x               | x                       |
| Spinaci                | x               | x                       |
| Cavolo a punta         | x               | x                       |
| Cavolo cappuccio       | x               | x                       |
| Verza                  | x               | x                       |
| Zucchine               | x               | x                       |
| Taccole                | x               | x                       |

## Pesce

|                        | Cottura a vapore |
|------------------------|------------------|
| Orata                  | x                |
| Trota                  | x                |
| Halibut                | x                |
| Merluzzo               | x                |
| Carpa                  | x                |
| Salmone                | x                |
| Pangasio               | x                |
| Scorfano               | x                |
| Eglefino               | x                |
| Platessa               | x                |
| Merluzzo carbonaro     | x                |
| Coda di rospo          | x                |
| Sogliola               | x                |
| Rombo                  | x                |
| Tilapia                | x                |
| Pesce persico africano | x                |
| Lucioperca             | x                |

## Crostacei

|                   | Cottura a vapore |
|-------------------|------------------|
| Gamberi           | x                |
| Gamberi imperiali | x                |
| Mazzancolle       | x                |

## Carne

|                             | Arrostire | Cuocere |
|-----------------------------|-----------|---------|
| <b>Pollame</b>              |           |         |
| Pollo, intero               | x         |         |
| <b>Agnello</b>              |           |         |
| Carrè di agnello            | x         |         |
| <b>Manzo</b>                |           |         |
| Filetto di manzo            |           |         |
| Pezzo intero                | x         |         |
| Brasato di manzo            |           |         |
| Roastbeef                   |           |         |
| Pezzo intero*               | x         | -       |
| <b>Maiale</b>               |           |         |
| Filetto di maiale           |           |         |
| Filetto di maiale in crosta | -         | x       |
| Arrosto in crosta           | x         | -       |

## Riso

|                     | Cottura a vapore |
|---------------------|------------------|
| Riso Basmati        | x                |
| Riso parboiled      | x                |
| Riso a chicco tondo | x                |
| Riso integrale      | x                |
| Riso selvatico      | x                |

# Elenco programmi

---

## Frutta

|          | Scottare | Cottura a vapore | Essiccazione | Conservazione |
|----------|----------|------------------|--------------|---------------|
| Mele     | x        | x                | x            | x             |
| Pere     | x        | x                | x            | -             |
| Ciliegie | x        | x                | -            | x             |
| Prugne   | x        | x                | x            | x             |
| Agrumi   | -        | -                | x            | -             |

## Uova

|               | Cottura a vapore |
|---------------|------------------|
| Small         |                  |
| alla coque    | x                |
| cottura media | x                |
| sode          | x                |
| Medium        |                  |
| alla coque    | x                |
| cottura media | x                |
| sode          | x                |
| Large         |                  |
| alla coque    | x                |
| cottura media | x                |
| sode          | x                |
| Extralarge    |                  |
| alla coque    | x                |
| cottura media | x                |
| sode          | x                |

## Pane

|                        | <b>Cuocere</b> |
|------------------------|----------------|
| Baguette               | x              |
| Focaccia               | x              |
| Treccia svizzera       | x              |
| Pane bianco            | x              |
| Pane misto di frumento | x              |

## Panini

|                    | <b>Cuocere</b> |
|--------------------|----------------|
| Croissant          | x              |
| Panini ai cereali  | x              |
| Panini di frumento | x              |

## Applicazioni speciali

|                          |
|--------------------------|
| Scaldare salviette umide |
| Fondere la gelatina      |
| Sciogliere il miele      |
| Preparare yogurt         |
| Fondere il cioccolato    |
| Sciogliere il lardo      |
| Stufare le cipolle       |

# Impostazioni

---

Di serie l'apparecchio è predisposto per determinate impostazioni. Nel menu "Impostazioni" è possibile selezionare diverse voci e sottovoci e modificarle.

Le impostazioni attuali sono contrassegnate da una spunta ✓.

Con "↩" si torna al livello precedente.

Dopo aver confermato OK oppure se per 15 secondi non si effettua alcuna scelta, il display ritorna al livello precedente.

Il display può essere impostato su diverse lingue. Se per sbaglio è stata selezionata una lingua non comprensibile all'utente è possibile tornare al sottomenù lingua seguendo il simbolo .

- Accendere l'apparecchio.
- Selezionare "Altri programmi".
- Selezionare "impostazioni",
- Selezionare il sottomenù desiderato e confermare con "OK".
- Selezionare l'opzione desiderata.
- Confermare con "OK".

Oppure

- toccare 
- Selezionare il sottomenù desiderato e confermare con "OK".
- Selezionare l'opzione desiderata.
- Confermare con "OK".

L'impostazione di serie per la rispettiva voce menù è rappresentata **in grassetto**.

| Voce del menù        | Possibili impostazioni   |
|----------------------|--|
| Lingua 🗣️            | <b>tedesco/deutsch</b> , altre lingue<br>Stato   |
| Orologio             | Display<br><b>off</b> / on/ oscuramento notturno<br>Formato ora<br>12 h / 24 h<br>Regolare |
| Data                 | Impostare la data  |
| Illuminazione        | on/ <b>"on" per 15 secondi</b>   |
| Luminosità display   | impostare la luminosità  |
| Volume               | Segnali acustici<br>Tono tasti   |
| Unità di misura      | Peso<br><b>g</b> o lb/oz<br>temperatura<br><b>°C</b> o °F                                  |
| Tenere in caldo      | on/ <b>off</b>   |
| Riduzione vapore     | <b>on</b> / off  |
| Temperature proposte | Modificare le temperature proposte   |
| Blocco               | on/ <b>off</b>   |

# Impostazioni

---

| <b>Voce del menù</b>         | <b>Possibili impostazioni</b>   |
|------------------------------|---|
| <b>Durezza acqua</b>         | dolce (< 8,4 °dH, < 1,5mmol/l)<br>media ( 8,4 - 14 °dH, 1,5 - 2,5 mmol/l)<br><b>dura</b> (> 14 °dH, > 2,5 mmol/l)   |
| <b>Rivenditori</b>           | Modalità fiera<br>on/ <b>off</b>  |
| <b>Impostazioni di serie</b> | Impostazioni<br>ripristinare / non ripristinare<br>Programmi personalizzati<br>cancellare / non cancellare<br>Temperature proposte<br>ripristinare / non ripristinare |

# Indicazioni per organismi di controllo

## Pietanze test

- funzioni cottura al vapore -

Effettuare i test come descritto nella bozza "Cucine elettriche, piani di cottura, forni e grill per uso domestico al fine di misurare le caratteristiche d'impiego", capover-so "Forno a vapore e forno a vapore combinato".

| Pietanza                 | Recipienti di cottura | Quantità in g | Modalità         | Livello di introduzione dal basso | Lec-carda | Temperatura in °C* | Tempo in minuti |
|--------------------------|-----------------------|---------------|------------------|-----------------------------------|-----------|--------------------|-----------------|
| Distribuzione del vapore |                       |               |                  |                                   |           |                    |                 |
| Broccoli (10,1)          | 1x DGGL 8             | 300           | Cottura a vapore | A piacere                         | sì        | 100                | 3               |
|                          | 3x DGGL 8             | risp. 300     | Cottura a vapore | 3, 5, 6                           | sì        | 100                | 3               |
| Rifornimento di vapore   |                       |               |                  |                                   |           |                    |                 |
| Broccoli (10,2)          | 1x DGGL 8             | Max.          | Cottura a vapore | A piacere                         | sì        | 100                | 3               |
| Potenza con carico max.  |                       |               |                  |                                   |           |                    |                 |
| Piselli (10,3)           | 3x DGGL 13            | risp. 1000    | Cottura a vapore | 3, 5, 6                           | sì        | 100                | **              |

\* Non preriscaldare il forno.

\*\* Il test è terminato quando la temperatura nel punto più freddo è di 85°C.

# Indicazioni per organismi di controllo

---

## Pietanze test secondo DIN EN 50304 / DIN EN 60350

- funzioni del forno -

| Pietanza                           | Stampo per dolci                            | Modalità                    | Livello di introduzione dal basso | Temperatura in °C | Tempo in minuti | Preriscaldare |
|------------------------------------|---|-----------------------------|-----------------------------------|-------------------|-----------------|---------------|
| Pasticcini di pasta frolla (8.4.1) | 1 teglia                                    | Thermovent plus             | 3                                 | 140               | 32              | no            |
|                                    | 2 teglie                                    | Thermovent plus             | 2, 4                              | 140               | 35              | no            |
| Smallcake (8.4.2)                  | 1 teglia                                    | Torte dolci/salate speciali | 3                                 | 150               | 25              | no            |
| Pan di Spagna (8.5.1)              | 1 tortiera apribile<br>Ø 26 cm (su griglia) | Thermovent plus             | 3                                 | 160               | 32              | no            |
| Torta di mele ricoperta (8.5.2)    | 1 tortiera apribile<br>Ø 20 cm (su griglia) | Thermovent plus             | 3                                 | 150               | 90              | no            |

 Non utilizzare mai apparecchi a vapore per la pulizia. Il vapore potrebbe infatti raggiungere le parti sotto tensione e causare un corto circuito.

Pulire e asciugare l'apparecchio e gli accessori dopo ogni impiego. Allo scopo farlo raffreddare sufficientemente.

Chiudere lo sportello solo dopo aver appurato che l'interno del forno è completamente asciutto.

Se l'apparecchio non deve essere utilizzato per un lungo periodo, pulirlo accuratamente per evitare che si generino cattivi odori. Infine lasciare aperto lo sportello dell'apparecchio.

Per la pulizia non utilizzare mai detersivi industriali, ma solo prodotti per uso domestico.

Non utilizzare detersivi o detergenti contenenti idrocarburi alifatici, perché possono provocare rigonfiamenti nelle guarnizioni.

# Pulizia e manutenzione

---

## Frontale dell'apparecchio

Pulire immediatamente sporco e impurità dal frontale dell'apparecchio.

Se sporco e impurità rimangono depositati a lungo possono risultare poi molto difficili se non impossibili da togliere e possono alterare nonché decolorare le superfici.

Pulire il frontale dell'apparecchio con una spugna pulita, poco detersivo per i piatti e dell'acqua calda. Alla fine asciugare con un panno morbido.

Per la pulizia è adatto anche un panno pulito in microfibra, leggermente inumidito senza detersivo.

Tutte le superfici si graffiano facilmente. Eventuali graffi su superfici in vetro possono causarne la rottura.

Se vengono a contatto con detersivi non adatti, tutte le superfici possono subire alterazioni o decolorazioni.

### **Per non danneggiare le superfici, non usare i seguenti prodotti per la pulizia:**

- detersivi contenenti soda, ammoniaca, acidi o cloruri,
- prodotti anticalcare,
- detersivi abrasivi, ad es. polveri o latte abrasivi, paste per pulire,
- solventi,
- detersivi per acciaio inox,
- detersivi per lavastoviglie,
- spray per forno,
- detersivi per vetro,
- spugne dure abrasive e spazzole, ad es. pagliette o spugne per i piatti,
- gomma cancella-sporco,
- raschietti di metallo taglienti.

## Accessori

### Leccarda, griglia, recipienti di cottura, teglia

Dopo ogni uso, lavare e asciugare leccarda, griglia, contenitori di cottura e teglia. Tutti questi accessori possono essere lavati in lavastoviglie.

Eventuali colorazioni bluastre dei recipienti di cottura si eliminano con l'aceto.

Si può usare anche il prodotto Miele per vetroceramica e acciaio (v. al capitolo "Accessori su richiesta"). Infine risciacquare i recipienti di cottura con acqua pulita, per rimuovere tutti i residui di prodotto.

### Griglie di introduzione

Le griglie sono **trattate in PerfectClean**. Attenersi alle indicazioni di pulizia e manutenzione al capitolo "PerfectClean".

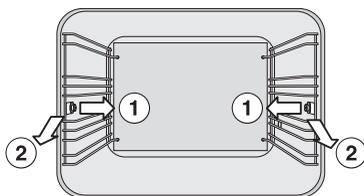
Non lavare assolutamente le griglie in lavastoviglie.

Eliminare

- lo sporco leggero con una spugna, acqua calda e detersivo per i piatti.
- lo sporco ostinato con una **spugna per stoviglie**, acqua calda e detersivo per piatti. In caso di necessità è possibile utilizzare la parte più ruvida della spugna.
- Risciacquare accuratamente con acqua pulita e asciugare le griglie.

# Pulizia e manutenzione

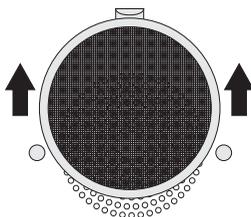
## Estrarre le griglie di introduzione



- Tirare il pomello di arresto fino alla battuta di arresto. Estrarre le griglie prima lateralmente ① e poi verso di sé ②.
- Per rimetterle in sede, effettuare le operazioni in senso inverso: prima agganciarle sul lato posteriore poi fissarle lateralmente.

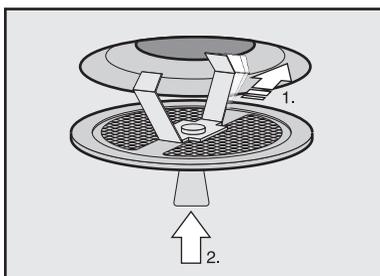
## Filtro antigrasso

Dopo l'uso pulire sempre i filtri antigrasso con acqua e detersivo per stoviglie o in lavastoviglie.



- Estrarre il filtro posteriore, tirandolo verso l'alto.

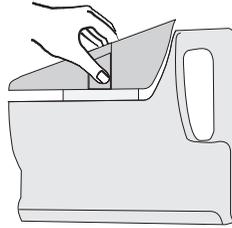
Lavando il filtro in lavastoviglie, il risultato è migliore se il filtro è messo in posizione orizzontale. A seconda del detersivo usato, il filtro può cambiare colore. Le macchie, pur essendo permanenti, non compromettono la funzionalità del filtro.



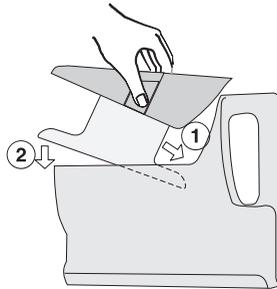
- Per sistemare in sede il filtro superiore, tenerlo leggermente inclinato.

### Serbatoio acqua

Estrarre, vuotare e asciugare il serbatoio dopo ogni impiego.



- Per staccare il coperchio, premere uno contro l'altro i due punti presa. Estrarre il coperchio.



- Applicare il coperchio al serbatoio solo quando entrambe le parti sono completamente asciutte. Per inserirlo, infilarlo tenendolo inclinato ① e poi abbassarlo ②.

Non immergere il serbatoio nell'acqua e non lavarlo in lavastoviglie.

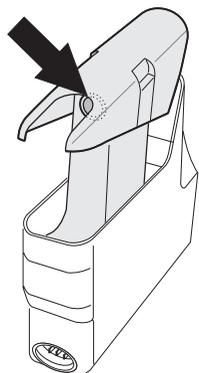
Vuotare il serbatoio dopo ogni impiego per motivi igienici e per evitare che all'interno del forno si possa formare della condensa.

Non usare spugne abrasive o spazzole dure.

## Pulizia e manutenzione

---

### Guarnizione del serbatoio dell'acqua



Se il serbatoio col tempo non dovesse più entrare facilmente nel vano oppure se dovesse apparire l'indicazione d'errore *F20*, trattare la parte interna della guarnizione con una modesta quantità del grasso al silicone in dotazione (v. al capitolo "Descrizione / Accessori di serie"). Per lubrificare la guarnizione non c'è bisogno di estrarla.

Quando si utilizza il grasso al silicone attenersi alle seguenti indicazioni:

- rimuovere eventuale grasso dalla pelle, strofinando bene.
- Se il grasso dovesse raggiungere gli occhi, risciacquare bene con abbondante acqua pulita.
- In caso di ingestione rivolgersi a un medico.

Se la guarnizione dovesse diventare screpolata o porosa oppure se sul fondo del vano che ospita il serbatoio dovesse raccogliersi più acqua del solito, sostituire la guarnizione.

La nuova guarnizione può essere richiesta all'assistenza tecnica Miele.

Per lubrificare utilizzare esclusivamente il grasso in silicone fornito insieme all'apparecchio e in nessun caso margarina, olio o altri grassi a uso alimentare altrimenti la guarnizione potrebbe gonfiarsi.

## Vano cottura

Il vano di cottura è realizzato in acciaio inossidabile la cui superficie è affinata in **PerfectClean**. Attenersi alle indicazioni di pulizia e manutenzione al capitolo "PerfectClean".

Per pulire comodamente il vano cottura è possibile smontare lo sportello dell'apparecchio ed estrarre le griglie di introduzione.

### Dopo un procedimento di cottura a vapore

Eliminare

- la condensa con una spugna o un panno-spugna,
- eliminare i residui di grasso con una spugna, acqua calda e detersivo per i piatti. Risciacquare poi con un panno utilizzando acqua pulita.

Asciugare il vano cottura con un panno. Alla fine è possibile asciugare il vano automaticamente (v. capitolo "Pulizia-Manutenzione/ Asciugatura").

### Dopo aver cotto arrosti o dolci e pane

Dopo aver cotto o grigliato le pietanze pulire il vano cottura altrimenti i residui di sporco tendono a bruciare e non si riescono più a eliminare.

Pulire il vano cottura con una **spugna per stoviglie**, acqua calda e detersivo per piatti. In caso di necessità utilizzare anche il lato ruvido della spugna.

Risciacquare o pulire accuratamente con acqua pulita e asciugare poi le superfici.

La pulizia risulta più semplice se si ammolano i residui per alcuni minuti con detersivo oppure impostando il programma "Pulizia/manutenzione/ ammollo" (v. capitolo "Pulizia/Manutenzione").

Non utilizzare in nessun caso lo spray per il forno poiché non si riesce a eliminare completamente.

# Pulizia e manutenzione

---

## Resistenza di riscaldamento

Dopo un lungo utilizzo, la resistenza situata sul fondo può decolorarsi a causa del gocciolamento dei liquidi. Le macchie possono essere eliminate con una paglietta d'acciaio inossidabile (tipo Spontex Spirinett).

## Guarnizione sportello

La guarnizione tra lato interno dello sportello e vano cottura può diventare fragile a causa dei residui di grasso e rompersi. Dopo ogni procedimento di cottura pulire la guarnizione con un panno in microfibra pulito senza detersivo oppure un panno spugna, acqua calda e detersivo per stoviglie. Infine asciugare con un panno morbido.

Quando la guarnizione dello sportello diventa screpolata o porosa, sostituirla. La nuova guarnizione può essere richiesta all'assistenza tecnica autorizzata Miele.

## PerfectClean

Le superfici del vano cottura e delle griglie sono in **PerfectClean**. L'affinamento dona un effetto cangiante alla superficie. Superfici in PerfectClean hanno proprietà antiaderenti e sono facili da pulire.

E' importante pulire le superfici dopo ogni uso per mantenerne inalterate le proprietà. Se la superficie in PerfectClean è coperta da residui di procedimenti di cottura precedenti, l'effetto antiaderente è annullato.

Utilizzare più volte il forno senza pulirlo può rendere difficili le successive operazioni di pulizia.

Residui di sporco come succo di frutta oppure impasto per torta che trabocca da tortiere che non chiudono bene si eliminano più facilmente se il vano cottura è ancora caldo.

Succhi di frutti che traboccano possono causare macchie permanenti che non possono più essere eliminate. Queste non pregiudicano però le proprietà antiaderenti della superficie in PerfectClean.

Eliminare i residui derivanti dalle operazioni di pulizia. I residui di detersivo riducono l'effetto antiaderente.

**Per non danneggiare permanentemente le superfici in PerfectClean non utilizzare:**

- detersivi abrasivi, ad esempio polveri o latte abrasivi, pietre di pulizia (cleaning stone),
- detersivi per piani di cottura in vetroceramica,
- detersivo per vetroceramica e acciaio,
- lana d'acciaio,
- spugne abrasive come ad es. pagliette o spugne che ancora contengono residui di detersivi abrasivi,
- spray per il forno su superfici in PerfectClean ad alte temperature oppure per lungo tempo d'azione,
- lavaggio in lavastoviglie.
- si sconsiglia anche la pulizia a intervalli regolari con prodotti meccanici.

# Pulizia e manutenzione

---

## Pulizia / Manutenzione

### Ammollo

Lo sporco ostinato a seguito di un procedimento di cottura può essere disciolto con questo programma.

- Lasciar raffreddare il vano cottura.
- Estrarre tutti gli accessori dal vano cottura e riempire il serbatoio.
- Selezionare "Altri programmi  / Pulizia e manutenzione".
- Selezionare "Ammollo".

Il procedimento dura ca. 15 minuti.

### Asciugatura

L'umidità residua presente nel vano cottura viene completamente asciugata anche nei punti più critici.

- Asciugare il vano cottura con un panno.
- Selezionare "Altri programmi  / Pulizia e manutenzione".
- Selezionare "Asciugatura".

Il procedimento dura ca. 25 minuti.

### Decalcificare

A questo proposito consigliamo l'uso delle pastiglie decalcificanti Miele (v. capitolo "Accessori su richiesta"). E' comunque adatto un prodotto decalcificante all'acido citrico normalmente reperibile in commercio. Attenersi ai consigli sulla sicurezza e sul dosaggio.

Accertarsi che il decalcificante non giunga alle parti in metallo altrimenti formerebbe delle macchie. Eliminare subito con un panno il decalcificante.

Dopo un certo tempo è necessario decalcificare l'apparecchio. Quando arriva il momento della decalcificazione, a display appare, dopo la segnalazione, che è possibile eseguire ancora 10 procedimenti di cottura.

Al termine dell'ultimo procedimento di cottura rimasto l'apparecchio si blocca.

Si consiglia di decalcificare l'apparecchio prima del blocco.

- Accendere l'apparecchio e selezionare "Altri programmi > Pulizia-Manutenzione > Decalcificazione".
- Versare 1,0 l di acqua fredda nel serbatoio e aggiungere la giusta quantità di decalcificante.
- Inserire il serbatoio nell'apparecchio finché è percettibile l'incastro.
- Confermare l'indicazione con "OK".

Sul display viene visualizzata la durata residua. Si avvia il procedimento di decalcificazione.

Il procedimento di decalcificazione può essere interrotto solo nel corso dei primi minuti.  
Non spegnere assolutamente l'apparecchio prima che il procedimento di decalcificazione sia terminato altrimenti il procedimento deve essere riavviato.

Nel corso del procedimento occorre risciacquare il serbatoio dell'acqua e riempirlo con acqua pulita.

Seguire le indicazioni visualizzate sul display.

## Pulizia e manutenzione

---

- Estrarre e vuotare il serbatoio dell'acqua. Estrarre il coperchio.
- Risciacquare accuratamente sia il serbatoio, sia il coperchio.
- Reinserire il coperchio, riempire il serbatoio con 1 l di acqua e inserirlo nel forno a vapore fino in fondo.

Al termine del procedimento di decalcificazione, a display compare un altro avviso.

### **Al termine della decalcificazione:**

- Spegnere l'apparecchio.
- Estrarre e vuotare il serbatoio dell'acqua.
- Asciugare l'apparecchio.

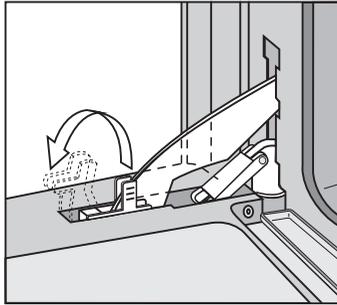
Chiudere lo sportello solo quando il vano cottura è completamente asciutto.

## Sportello dell'apparecchio

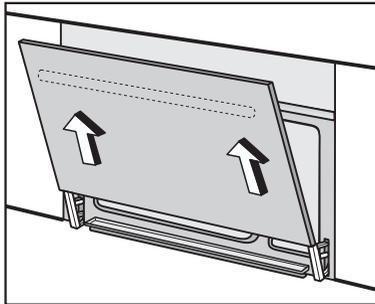
La pulizia del vano cottura risulta più facile se lo sportello viene sganciato e smontato.

### Smontare lo sportello

- Aprire completamente lo sportello.
- Alzare il dispositivo di blocco situato all'altezza delle cerniere.



- Chiudere lentamente lo sportello finché i dispositivi di blocco toccano il telaio del vano cottura.
- Sollevare lo sportello con entrambe le mani ed estrarlo verso l'alto tenendolo inclinato.



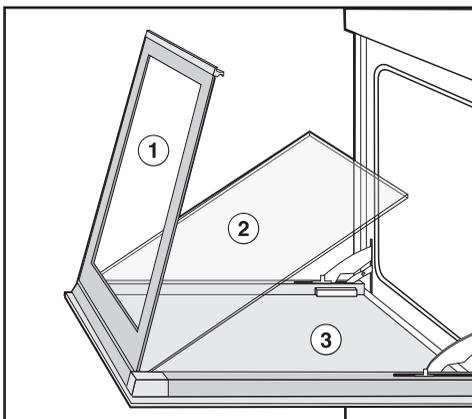
### Montare lo sportello

- Appoggiare lo sportello sulle cerniere.
- Aprire completamente lo sportello.
- Richiudere i dispositivi di blocco.
- Chiudere lo sportello.

## Pulizia e manutenzione

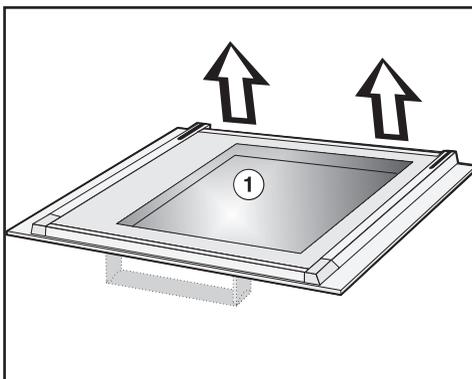
### Smontare le singole parti dello sportello

Lo sportello è composto da tre lastre di vetro: una interna ①, una al centro ② e una esterna ③.



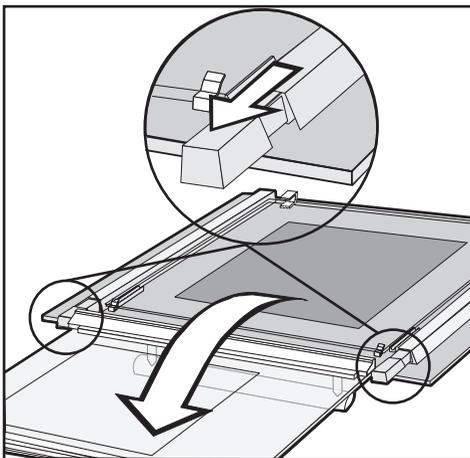
Se in circostanze sfavorevoli dovesse essersi depositato sporco tra le lastre di vetro, è possibile smontare lo sportello e pulirle.

- Sganciare lo sportello dell'apparecchio.
- Sistemare lo sportello sul tavolo coperto da un panno soffice in modo che il vetro interno ① si trovi in alto e il bordo con la maniglia davanti a sè.
- Con entrambe le mani, afferrare il vetro interno ① sulla parte posteriore e sollevarlo.

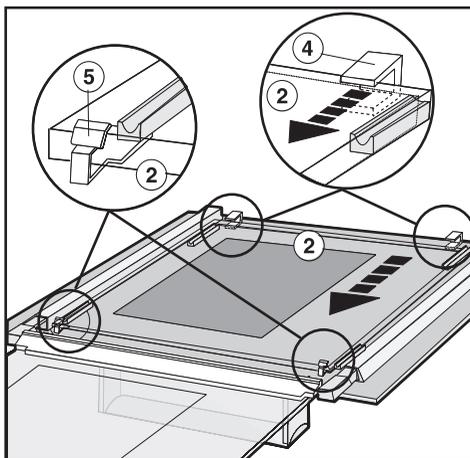


## Pulizia e manutenzione

- Ribaltare verso di sé il vetro interno. Tirare il più possibile in avanti i dispositivi di fissaggio del vetro (v. ingrandimento).



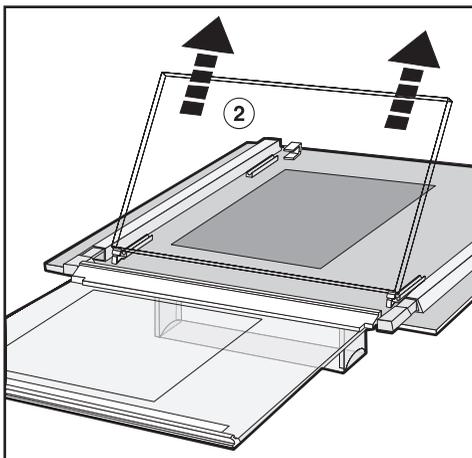
- Spostare il vetro centrale (2) nei suoi supporti (4) in direzione della freccia fino ai ganci anteriori (5).



## Pulizia e manutenzione

---

- Sganciare il vetro centrale ② dai supporti posteriori, sollevarlo ed estrarlo dai ganci anteriori.



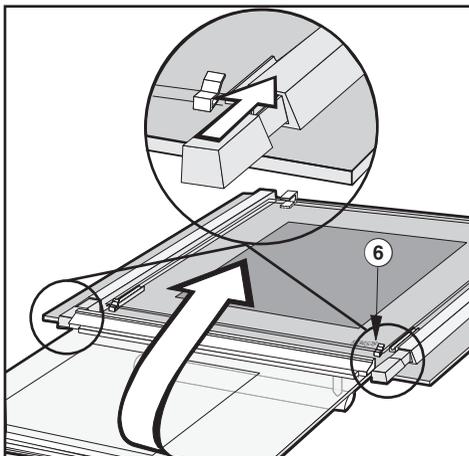
Successivamente è possibile pulire i singoli vetri con un panno spugna, acqua calda e detersivo per piatti. Asciugarle poi con un panno morbido.

### Riassemblare lo sportello

- Inserire il vetro centrale prima nei ganci anteriori e successivamente incastrarlo nella parte posteriore.

Inserendo la lastra, fare attenzione che nell'angolo in fondo a destra sia visibile il numero di matricola ⑥.

- Spostare all'indietro il vetro centrale fino alla battuta d'arresto.



- Spostare poi il vetro interno all'indietro nei suoi supporti fino alla battuta d'arresto (v. ingrandimento).

Ribaltare il vetro interno all'indietro e premerlo con forza in sede.

## Guasti, cosa fare?

La maggior parte delle anomalie che si possono verificare durante l'uso quotidiano della macchina può essere eliminata personalmente. Evitando di chiamare l'assistenza tecnica, si risparmiano tempo e denaro.

La seguente panoramica serve di supporto per riconoscere ed eliminare le cause di determinati guasti. Tenere tuttavia presente quanto segue.

 Le riparazioni possono essere eseguite solamente da personale specializzato. Riparazioni non effettuate correttamente possono mettere seriamente a rischio la sicurezza dell'utente.

| Problema   | Causa e rimozione   |
|--|---|
| Non è possibile accendere il forno.  | <p>È scattato il fusibile/È saltato l'interruttore generale dell'impianto elettrico.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Attivare il fusibile/Ripristinare l'interruttore dell'impianto elettrico (protezione minima v. targhetta dati).</li></ul> <p>Può essersi verificato un guasto tecnico.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Per ca. 1 minuto staccare l'apparecchio dalla rete elettrica, per cui<ul style="list-style-type: none"><li>– disinserire l'interruttore automatico principale oppure</li><li>– disinserire l'interruttore automatico differenziale (salvavita).</li></ul></li></ul> <p>Se dopo il reinserimento dell'interruttore automatico principale l'apparecchio non dovesse ancora mettersi in funzione, richiedere l'intervento di un elettricista o del servizio di assistenza tecnica.</p> |
| È impostata la modalità fiera e l'apparecchio non riscalda.                  | <ul style="list-style-type: none"><li>■ Disattivare la modalità demo. Seguire le indicazioni visualizzate sul display.</li></ul>  |
| Anche dopo lo spegnimento dell'apparecchio si sente il rumore di una ventola | <p>L'apparecchio è dotato di una ventola che convoglia le fume del vano cottura verso l'esterno. La ventola continua a funzionare anche dopo lo spegnimento dell'apparecchio. Dopo un po' di tempo si spegne automaticamente.</p>   |

| <b>Problema</b>   | <b>Causa e rimozione</b>   |
|---|--|
| Il serbatoio dell'acqua fa resistenza quando lo si inserisce o lo si estrae dall'apparecchio          | <p>L'accoppiamento/l'incastro sul serbatoio non funziona correttamente.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Lubrificare leggermente la guarnizione del serbatoio con il grasso al silicone (v. capitolo "Pulizia e manutenzione &gt; Guarnizioni").</li></ul>  |
| L'apparecchio non passa più dalla fase di riscaldamento alla fase di cottura in seguito a un trasloco | <p>La temperatura di ebollizione dell'acqua si è modificata, perché il nuovo luogo di posizionamento si differenzia da quello vecchio per almeno 300 metri di altitudine.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Effettuare un ciclo di decalcificazione per adattare la temperatura di ebollizione (v. capitolo "Pulizia e manutenzione &gt; Decalcificazione").</li></ul>   |
| Durante il funzionamento esce tanto vapore oppure il vapore esce da altri punti                       | <p>Lo sportello non è chiuso bene.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Chiudere lo sportello.</li></ul> <p>La guarnizione dello sportello non è applicata correttamente.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Eventualmente premere la guarnizione in modo che sia applicata uniformemente su ogni punto.</li></ul> <p>La guarnizione dello sportello è danneggiata, p.es. ci sono delle crepe.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Sostituire la guarnizione.</li></ul>  |
| Rimettendo in funzione l'apparecchio si avverte un sibilo.  | <p>Dopo la chiusura dello sportello avviene la compensazione della pressione accompagnata eventualmente da un sibilo. Non si tratta di un guasto.</p>  |
| La fase di riscaldamento dura troppo.   | <p>Il serbatoio dell'acqua è molto calcareo poiché non è stata impostata l'area di durezza relativa all'acqua utilizzata.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Impostare eventualmente l'area di durezza relativa all'acqua della zona in cui è installato l'apparecchio (v. al capitolo "Impostazioni") e decalcificare l'apparecchio come descritto al capitolo "Decalcificazione".</li></ul> <p>Se l'area della durezza era correttamente impostata oppure se il problema persiste, rivolgersi all'assistenza tecnica autorizzata.</p> |

## Guasti, cosa fare?

| Problema  | Causa e rimozione  |
|---|--|
| Le funzioni "Avvio alle" e "Fine alle" non vengono eseguite.            | Per "Decalcificazione" generalmente queste funzioni non sono presenti.<br>La temperatura nel vano cottura è troppo elevata, p.es. al termine di un procedimento di cottura.<br>■ Far raffreddare il vano cottura a sportello aperto.   |
| La luce del vano cottura non funziona.                                  | La luce è difettosa.<br>Rivolgersi all'assistenza tecnica per sostituire la lampadina.   |
| Sul display del forno è visualizzata una <b>F</b> associata a un numero |  |
| F 20  | Il serbatoio non è inserito nell'apparecchio fino alla battuta d'arresto.<br>■ Estrarre il serbatoio dell'acqua e reinsertirlo fino alla battuta d'arresto. Spegnerlo e riaccendere il forno.<br><br>La guarnizione non è a regola d'arte.<br>Lubrificare leggermente la guarnizione del serbatoio con il grasso al silicone (v. capitolo "Pulizia e manutenzione > Guarnizioni"). |
| F 44  | Errore di comunicazione<br>■ Spegnerlo e dopo pochi minuti riaccenderlo.<br>Se sul display compare ancora la segnalazione di guasto, rivolgersi all'assistenza tecnica.  |
| F 55  | La durata di funzionamento massima della modalità Thermovent Plus è stata superata ed è scattato lo spegnimento di sicurezza.<br>Il forno è nuovamente pronto per l'uso spegnendolo e riaccendendolo.  |
| F ..<br>altre segnalazioni di guasto                                    | Difetto tecnico.<br>■ Spegnerlo e rivolgersi all'assistenza tecnica autorizzata.   |

## Guasti, cosa fare?

| <b>Problema</b>  | <b>Possibile causa</b>  |
|--|---|
| La torta o i biscotti non sono ancora cotti in base ai tempi indicati nella tabella per la cottura dei dolci | La temperatura impostata non coincide con la ricetta indicata.  |
|  | Nella parete posteriore è inserito il filtro antigrasso. In questo caso il tempo di cottura si allunga. |
|  | È stata modificata la ricetta. L'aggiunta di più liquido o uova allunga il tempo di cottura.            |
| La torta / i biscotti presentano una doratura differente.  | La temperatura impostata era troppo alta.   |
|  | Non è stato rimosso il filtro antigrasso sulla parete posteriore.                                       |
|  | La cottura è stata effettuata su più di due livelli.  |

## Accessori su richiesta

---

Miele offre un vasto assortimento di accessori e prodotti per la pulizia e la manutenzione adatti all'apparecchio in dotazione.

Questi prodotti possono essere facilmente ordinati tramite internet al sito [www.miele-shop.com](http://www.miele-shop.com).



In alternativa sono reperibili presso il servizio di assistenza tecnica autorizzato Miele (v. retro) o presso il proprio rivenditore Miele di fiducia.

### Recipienti di cottura

I recipienti di cottura forati e non forati sono molti e di dimensioni diverse:

#### DGGL 1



Recipiente forato  
Capacità 1,5 l / Volume utile 0,9 l  
325 x 175 x 40 mm (LxPxH)

#### DGG 2



Recipiente non forato  
Capacità 2,5 l / Volume utile 2,0 l  
325 x 175 x 65 mm (LxPxH)

#### DGG 3



Recipiente non forato  
Capacità 4,0 l / Volume utile 3,1 l  
325 x 265 x 65 mm (LxPxH)

#### DGGL 4



Recipiente forato  
Capacità 4,0 l / Volume utile 3,1 l  
325 x 265 x 65 mm (LxPxH)

### DGGL 5



Recipiente forato  
Capacità 2,5 l / Volume utile 2,0 l  
325 x 175 x 65 mm (LxPxH)

### DGGL 6



Recipiente forato  
Capacità 4,0 l / Volume utile 2,8 l  
325 x 175 x 100 mm (LxPxH)

### DGG 7



Recipiente non forato  
Capacità 4,0 l / Volume utile 2,8 l  
325 x 175 x 100 mm (LxPxH)

### DGGL 8



Recipiente forato  
Capacità 2,0 l / Volume utile 1,7 l  
325 x 265 x 40 mm (LxPxH)

### DGG 11



teglia  
325 x 350 x 20 mm (LxPxH)

### DGGL 13

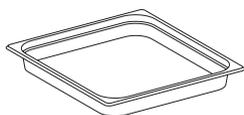


Recipiente forato  
Capacità 3,3 l / Volume utile 2,0 l  
325 x 350 x 40 mm (LxPxH)

## Accessori su richiesta

---

### Vaschetta di raccolta DGG 17



Per raccogliere il liquido che gocciola  
325 x 350 x 40 mm (LxPxH)

### DGD 1/3



Coperchio per recipiente 325 x 175 mm

### DGD 1/2



Coperchio per recipiente 325 x 265 mm

### Griglia



per appoggiarvi alcuni recipienti per la cottura  
per arrostitire

## Prodotti per la pulizia

### Compresse per la decalcificazione, 6 pz.



Per decalcificare il serbatoio acqua

### Prodotto per vetroceramica e acciaio inossidabile, 250 ml



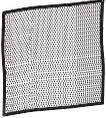
Per eliminare decolorazioni dai recipienti di cottura

### DGCLean 250 ml



Detergente speciale per lo sporco ostinato del vano forno, in particolare a seguito di procedimenti di arrostitura.

### Panno in microfibra



Per rimuovere impronte e sporco lieve

### Grasso al silicone



Per lubrificare la guarnizione

## Varie

### Casseruola multiuso KMB 5000-S



Casseruola in ghisa di alluminio, antiaderente, con coperchio in acciaio inox. Adatta anche per la zona rettangolare di un piano di cottura a induzione, per tutte le cucine elettriche e tutti i forni.



Non adatta per piani di cottura a gas.

Capacità max. 2,5 kg: 325 x 260 x 65 mm (LxPxH)

### Teglia rotonda



Per la preparazione di pizze, torte piane di pasta lievitata o frolla, dessert "gratinati", focacce o cottura di torte o per terminare la cottura di torte o pizza surgelate.

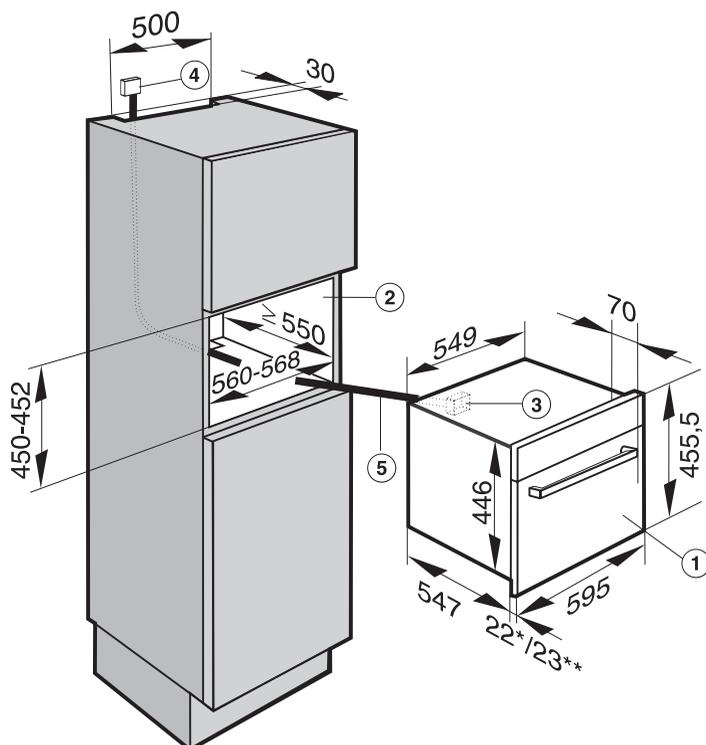
## Istruzioni di sicurezza per il montaggio

---

- ▶ Per proseguire con l'allacciamento dell'apparecchio alla rete elettrica confrontare assolutamente i dati di allacciamento (tensione e frequenza) indicati sulla targhetta con quelli della rete elettrica.  
Se i dati non dovessero corrispondere l'apparecchio potrebbe danneggiarsi. In caso di dubbi rivolgersi a un elettricista qualificato.
- ▶ Fare in modo che la presa sia accessibile anche una volta che l'apparecchio è stato incassato.
- ▶ Non utilizzare questo apparecchio in luoghi non stazionari (ad es. sulle navi).
- ▶ Posizionare l'apparecchio in modo che, anche sul ripiano più alto, sia visibile il contenuto della vaschetta. Solamente in questo modo si può evitare che pietanze liquide ad esempio trabocchino, con conseguente pericolo di ustioni.

Tutte le misure sono indicate in mm.

### Incasso in un mobile a colonna



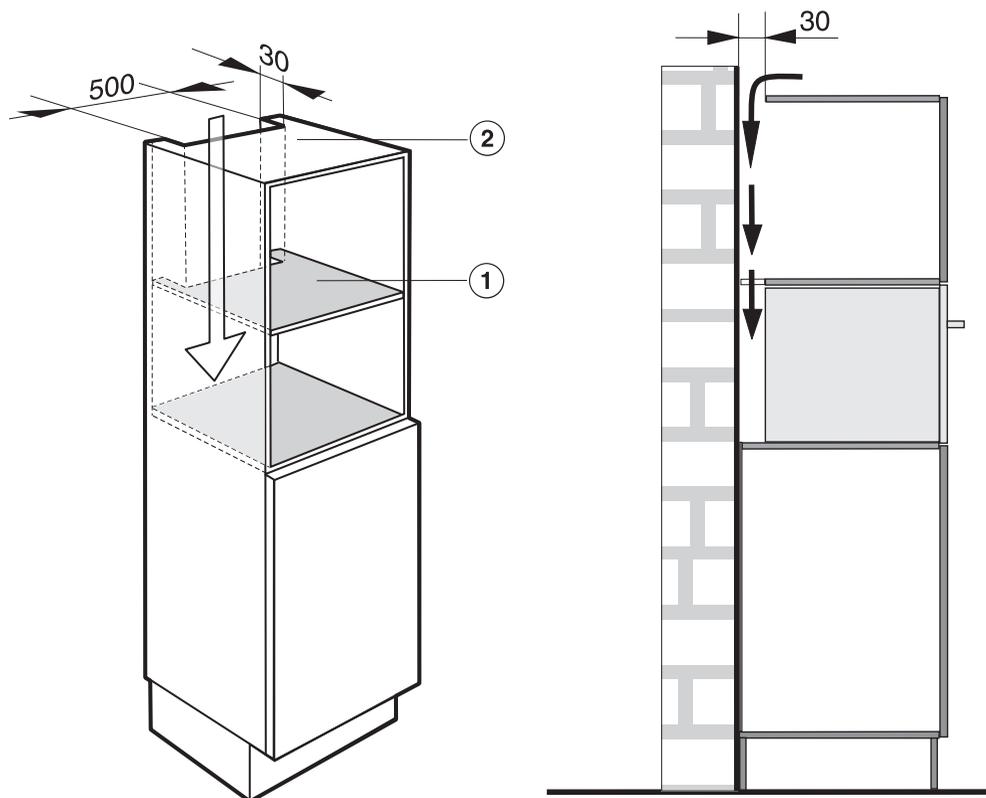
- ① Forno a vapore con forno
- ② Nicchia d'incasso
- ③ Spazio per il passaggio del cavo di alimentazione
- ④ Posizione consigliata per l'allacciamento elettrico
- ⑤ Cavo di alimentazione

\* Apparecchi con frontale in vetro

\*\* Apparecchi con frontale in metallo

## Misure dell'apparecchio / Misure d'incasso

### Intagli per l'aerazione



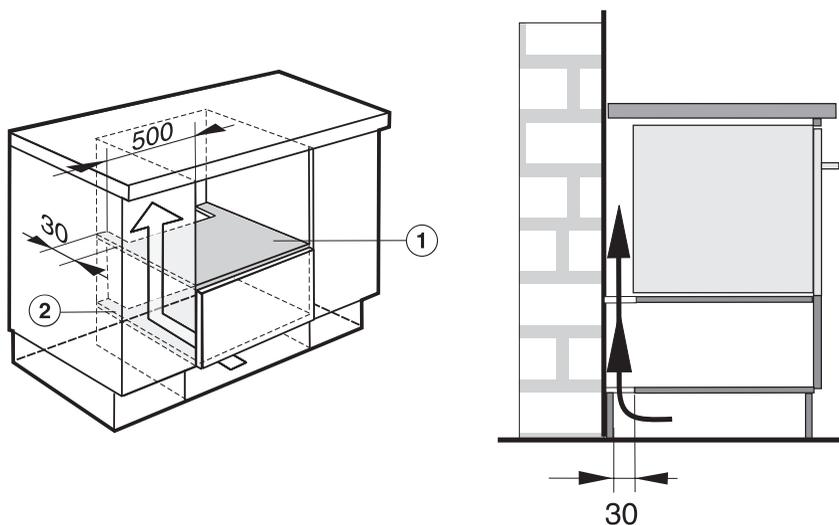
Per garantire l'aerazione dell'apparecchio, nel ripiano intermedio ①, sopra la nicchia d'incasso e sul lato superiore del corpo mobile ② deve essere previsto un intaglio rispettivamente di 500x30 mm.

Dietro la nicchia d'incasso non deve essere presente alcuna parete posteriore.



## Misure dell'apparecchio / Misure d'incasso

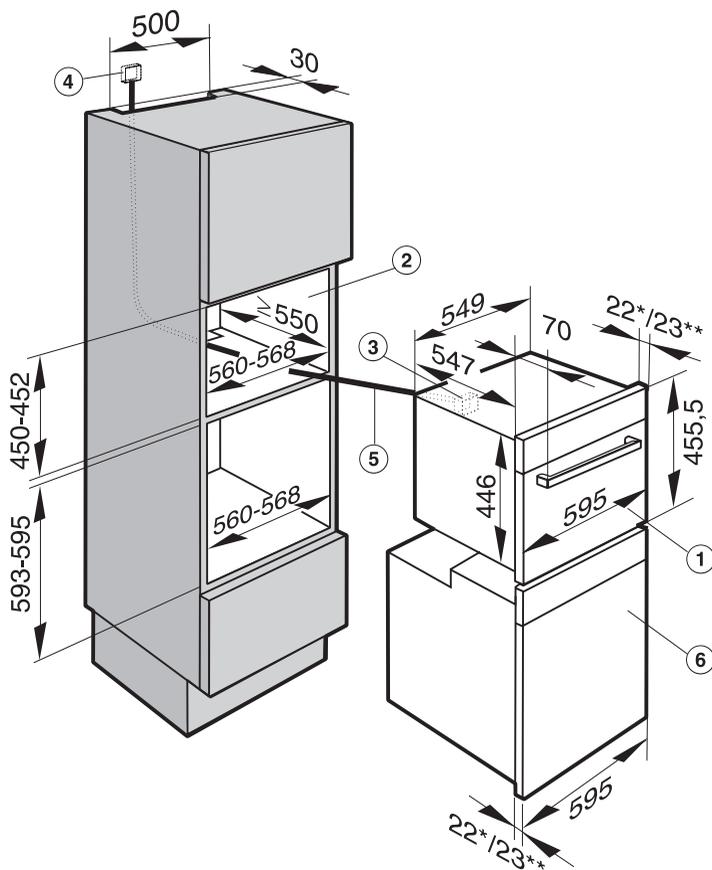
### Intagli per l'aerazione



Per garantire l'aerazione dell'apparecchio, alla base della nicchia d'incasso ① e alla base del mobile sottostante ② deve essere previsto un intaglio rispettivamente di 500x30 mm.

Dietro la nicchia d'incasso non deve essere presente alcuna parete posteriore.

## Montaggio: combinazione con un forno tradizionale



① Forno a vapore con forno

② Nicchia d'incasso

③ Spazio per il passaggio del cavo di alimentazione

④ Posizione consigliata per gli allacciamenti elettrici

⑤ Cavo di alimentazione

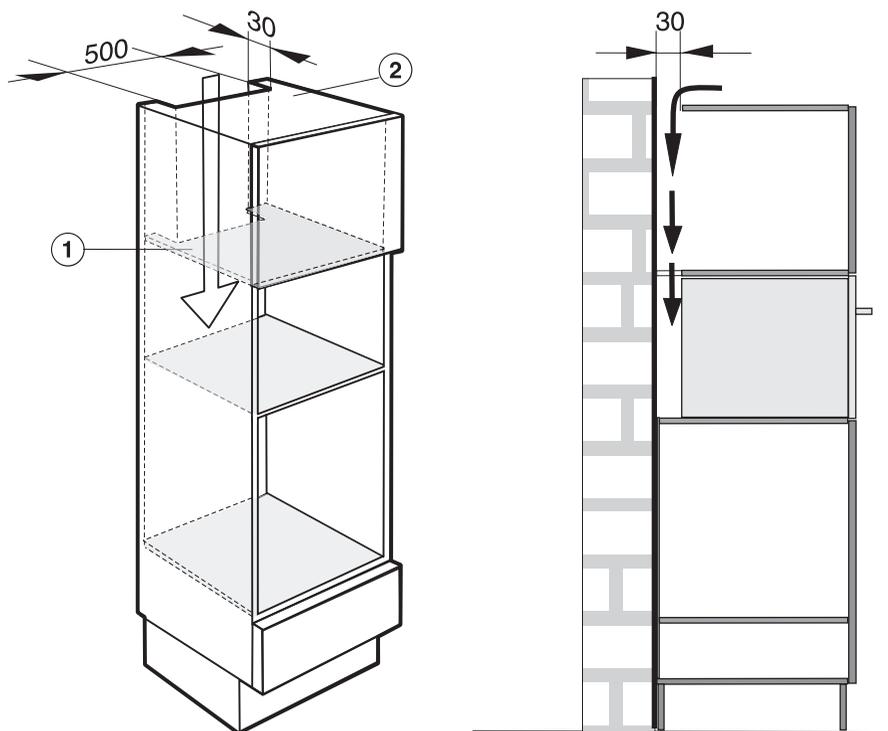
⑥ il forno combinato

\* Apparecchi con frontale in vetro

\*\* Apparecchi con frontale in metallo

## Misure dell'apparecchio / Misure d'incasso

### Intagli per l'aerazione



Per garantire l'aerazione dell'apparecchio, nel ripiano intermedio ①, sopra la nicchia d'incasso e sul lato superiore del corpo mobile ② deve essere previsto un intaglio rispettivamente di 500x30 mm.

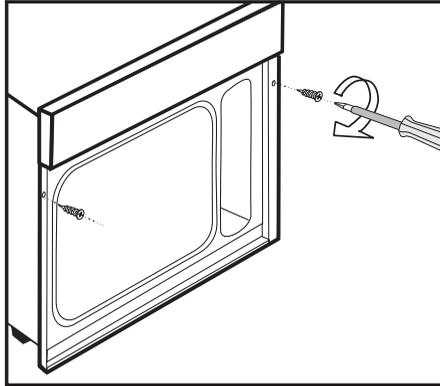
Dietro la nicchia d'incasso non deve essere presente alcuna parete posteriore.

Intaglio di aerazione per il forno:

consultare le istruzioni per il montaggio allegate all'apparecchio.

## Fissare l'apparecchio

- Inserire l'apparecchio nella nicchia e registrarne correttamente la posizione.



- Fissare l'apparecchio con le viti per legno allegate ⑨ 3,5 x 25 mm a destra e a sinistra sulle pareti laterali del mobile.

## Allacciamento elettrico

---

Si consiglia di allacciare l'apparecchio alla rete elettrica con una presa. In questo modo si facilitano gli interventi dell'assistenza tecnica.

La presa deve essere facilmente accessibile dopo l'incasso dell'apparecchio.

Se si stacca la spina elettrica dal cavo di alimentazione o se il cavo non è dotato di una spina, accertarsi che l'apparecchio venga allacciato alla rete da un elettricista qualificato.

Qualora la presa non fosse più accessibile dopo l'incasso oppure fosse previsto un allacciamento fisso, da parte dell'installatore deve essere predisposto un dispositivo di separazione per ogni polo. Valgono come dispositivi di separazione gli interruttori con un'apertura di contatto di almeno 3 mm quali interruttori LS, valvole e teleruttori.

Se si rende necessario sostituire il cavo di allacciamento perchè danneggiato, usare un cavo speciale tipo H 05 VV-F (isolato in PVC) reperibile presso il produttore o il servizio di assistenza.

I **dati necessari per l'allacciamento** si rilevano dalla  **targhetta dati**. Queste indicazioni devono corrispondere a quelle della rete elettrica.

Il produttore rende noto che non si assume alcuna responsabilità per danni diretti o indiretti causati da un incasso scorretto dell'apparecchio oppure da un allacciamento non a norma.

Non risponde inoltre dei danni (ad es. scossa elettrica) causati dalla mancanza o dall'interruzione della conduttura di messa a terra. Dopo il montaggio tutte le parti dell'apparecchio devono essere isolate affinché non possano verificarsi incidenti durante il funzionamento.

## Potenza assorbita

v. targhetta dati

## Allacciamento e protezione

AC 230 V / 50 Hz

Interruttore di sovraccarico 16 A

Caratteristica di stacco tipo B o C

## Interruttore differenziale (salvavita)

Per una maggiore sicurezza, si consiglia di preporre alla macchina un salvavita con corrente di stacco di 30 mA.

## Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica

Per staccare l'apparecchio dalla rete, a seconda dell'installazione procedere come descritto di seguito:

- **fusibili**  
estrarre completamente i fusibili dai cappelli filettati oppure
- **protezioni automatiche**  
premere il pulsante di controllo (rosso),  
finché fuoriesce il pulsante centrale (nero)  
oppure:
- **protezioni da incasso**  
(interruttore automatico, min.  
tipo B o C!): portare la leva da 1 (accensione) a 0 (spegnimento).
- **interruttore automatico differenziale**  
(salvavita) portare l'interruttore principale da 1 (accensione) a 0 (spegnimento) oppure premere il tasto di controllo.

Dopo la separazione accertarsi che non ci possa essere collegamento con la rete elettrica.

## Classe di efficienza energetica

Per le apparecchiature è stata rilevata la classe di efficienza energetica **A** secondo la norma EN 50304. Fa riferimento ai dati di misurazione con la funzione "Torte dolci/salate speciali".

# Assistenza tecnica / Targhetta dati

---

## Servizio Clienti

Per eventuali interventi e riparazioni rivolgersi al servizio di assistenza tecnica autorizzato Miele chiamando il numero indicato. Comunicare sempre modello e Fabr.-Nr. dell'elettrodomestico, riportati sulla targhetta dati.



## Informazioni importanti sulla garanzia

Ogni elettrodomestico è coperto da garanzia totale nei termini contemplati nel relativo libretto. La garanzia viene concessa per il periodo previsto dalla legislazione nazionale vigente. Nulla è dovuto per diritto di chiamata.

## Targhetta dati

Incollare qui l'allegata targhetta dati. Accertarsi che la definizione del modello dell'apparecchio corrisponda alle indicazioni riportate sulla copertina di queste istruzioni d'uso.







Il Contact Center è a disposizione per una consulenza personalizzata sui nostri prodotti per rispondere con competenza e professionalità a qualsiasi richiesta di informazione.

Il consumatore può inoltre essere messo automaticamente in contatto con il centro di assistenza tecnica autorizzato più vicino per richiedere un intervento.

Per gettare uno sguardo sul mondo Miele e lasciarsi coinvolgere dall'eleganza e dalla funzionalità dei nostri elettrodomestici, ma anche per conoscere gli accessori, i servizi e vantaggi esclusivi che Miele riserva ai suoi clienti.

Miele Italia S.r.l.  
39057 Appiano - S. Michele (BZ)  
Strada di Circonvallazione, 27

Centri di assistenza tecnica autorizzati Miele in tutte le regioni italiane.



[www.miele-shop.com](http://www.miele-shop.com)



**Contact Center**  
**199.155.155**

Al costo massimo di 14 cent/min da rete fissa e in media 35 cent/min da cellulare.



**[www.miele.it](http://www.miele.it)**  
**[info@miele.it](mailto:info@miele.it)**

Produttore: Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh - Germania

DGC 6300 / DGC 6400



it - IT

M.-Nr. 09 593 720 / 01